

Unser Highlight im März

Weindegustation der Superlative mit **TRIAS**

„Von der Sonne verwöhnt, vom Boden geprägt
und mit Passion kreiert“.

Freitag, 16. März 2012 · Beginn: 19:00 Uhr

In Zusammenarbeit mit dem Weingut Schmitt's Kinder
präsentieren wir Ihnen die Weine aus der
fränkischen Qualitätsallianz Trias

„In einer Zeit, in der Weine immer mehr „internationalisiert“ werden, steuert eine kleine fränkische Qualitätsallianz entlang des Mains gegen den Strom modischer Nivellierung und Austauschbarkeit. Unter dem Namen **TRIAS** – benannt nach dem Erdzeitalter, das in Franken vor 225 Mio. Jahren weltweit einzigartige „Lagen“ der Gesteinsformationen Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper entstehen ließ – haben sich fünf qualitätsversessene, leidenschaftliche Winzer der Erzeugung unverwechselbarer, terroirgeprägter, großer trockener Weine verschrieben. Sie handeln mit einem Kapital im Rücken, das jedes Marketing schlägt: **die besten Lagen.**“

Unser Küchenchef Marek Nitsche zaubert dazu ein unvergessliches 4-Gänge-Menü inklusive eines Wine Tastings

MENÜ

Amuse-Bouche

*Roh marinierte Lachsforelle mit Gurkenrelish, -mousse, -röllchen,
Avocadocrème, Charantais-Melone und Sesamcracker*

*Gegrillter Oktopus mit Schweinebauch,
Grapefruit-Rhabarber-Vinaigrette, Salat von Keniabohnen
mit Himbeeressig, Gelée von roter Paprika und Lavendelbuttermilch*

*Büchenbacher Weidelamm in Akudjurapanade
mit geräucherter Tomatenwabe, Ziegenkäse-Kartoffel-Crème
und Minestrone-Jus*

*Aprikosenmousse mit Maismehlbiskuit, Polenta-Rahmeis,
Popcornkrokant, Karotten-Ingwer-Joghurt,*

Petit Fours

Menüpreis 89,- € pro Person (inklusive Wine Tasting)

