

Kulinarisch....so könnte Ihre kulinarische Weinprobe aussehen

Ein außergewöhnlicher Aperitif

'02 Frankensekt aus Sylvaner nach dem Campagnerverfahren hergestellt
alternativ ein Cocktail mit Meiers Secco und Weinbergspfirsichlikör (Brennerei Kner)

Salatbouquet mit feinem Asia-Gemüseragout

Modern, Leicht, frisch und fruchtig

'04 Silvaner Kabinett trocken
'05 Vielfalter Cuvée trocken

Cappuccino von Ingwer und Kerbel

Fruchteleganz mit feiner Süsse

'04 Rotling Kabinett halbtrocken
'05 Meier's Premiumcuvée '05 fruchtig

Zanderfilet mit Kräuterkruste aus Senf-Dillschaum mit halbwildem Reis

Feine fränkische Premiumselektion

'05 Gemischter Satz trocken
'05 Riesling Spätlese trocken

Medaillons vom Strauss auf Zweigelt-Pfefferrahmsößchen mit tourniertem Gemüse und Kartoffel Thymiangratin

Rote Spitzenklasse

'05 Blauer Zweigelt trocken
'04 Domina Barrique trocken

Vanille-Kokos-Island Creme an Fruchtsalat mit feiner Minze

Großes Dessertwein Finale

'03 Eiswein aus Kerner