

CAFÉ & RESTAURANT

ROSE

„Weinlese in Südbaden“

-Lebensfreude Weißburgunder Kabinett trocken-

Die frische Säure und die feinen Zitrus- und Aprikosennoten des Weißburgunders ergänzen die erdigen Pilzaromen, während seine Eleganz den würzigen Biblis-Käs und den Kräutersalat harmonisch ausbalanciert

-Genuss Grauer Burgunder Alte Reben-

Die reife Birnenfrucht, feinen Honignoten und die kraftvolle Fülle des Grauburgunders greifen die cremige Süße des Kürbisses auf und harmonisieren zugleich mit den nussigen Aromen von Öl und Kernen

-Burkheimer 100 Jahre Rot-

Die reifen Kirsch- und Brombeearomen sowie die sanften Tannine begleiten die kräftige Ochsenbacke ideal, während die Barrique- und Karamellnoten die Spätburgunder-Jus und die herzhaften Beilagen harmonisch vertiefen

-Weißburgunder Alte Reben-

Die frische Zitrus- und Apfelfrucht des Weissburgunders unterstreicht die feine Forelle, während seine klare Mineralität und Struktur das cremige Pfifferling-Risotto sowie den milden Lauch elegant ausbalancieren

-Spätburgunder Alte Reben-

Die feine Kirschfrucht und das elegante Tannin des Spätburgunders ergänzen die erdigen Pfifferlinge, während seine Mineralität die leichte Süße des gebratenen Hokkaido-Kürbisses ausbalanciert.

-Gewürztraminer Spätlese-

Die intensive Aromatik mit Rosennuancen, exotischer Frucht und feiner Würze greift die unterschiedlichen Traubenaromen des Desserts auf, während die liebliche Fülle für einen harmonischen, eleganten Abschluss sorgt

Pilz-Tarte mit Kräutersalat und Biblis-Käs

Kürbiscremesuppe mit eigenem Öl und Kernen

Geschmorte Ochsenbacke in Spätburgunder-Jus mit Stampfkartoffeln und Spitzkohl

ODER

Filet von der Schwarzwälder Forelle mit Pfifferlings - Risotto und Lauch

ODER

Pfifferlings - Risotto mit gebratenem Hokkaido-Kürbis

Dreierlei von der Traube

Fleisch - 3-Gang à € 54,00 | 4-Gang à € 69,00

Fisch - 3-Gang à € 52,00 | 4-Gang à € 67,00

Vegi- 3-Gang à € 49,00 | 4-Gang à € 65,00