

Menü der sauren Genüsse

Als **APERITIF** servieren wir Ihnen eine
Edle **ESSIG-Kreation** vom Doktorenhof

WEINBEGLEITER zum Menü

Zur **VORSPEISE**

2021 **Gelber MUSKATELLER** feinherb
Wgt. Immengarten Hof, Maikammer

Zum **ZWISCHENGERICHT**

2022 **WEISSER BURGUNDER** feinherb
Der Glücksjäger, Venningen

Zur **HAUPTSPEISE**

Kirrweiler Mandelberg
2022 **MERLOT** Rotwein trocken
Wgt. Markus Schwaab, Kirrweiler

Zum **DESSERT**

2019 **ORTEGA** Beerenauslese
Süßwein
Wgt. Anselmann, Edesheim (St.)

Teinacher Mineralwasser
Espresso oder Kaffee

MENÜ

Tranchen vom **gebeiztem LACHS**
mit lauwarm mariniertem Spargel und Wildkräuter
Es GRÜNT So GRÜN Essig



TAGLIATELLE

mit Bärlauch, geräuchertem Pecorino und buttrigem Eigelb
PURPLE ELEPHANT Essig



KALBSFILET & OCHSENBÄCKCHEN

auf Erbsenpüree und glasierten Radieschen - Rotweinjus
VIERRÄUBER - Balsam Essig



RHABARBER

mit Roggen, Petersilien Sorbet und Joghurt
"Die VENEZIA - Essig

Preis pro Person: 85 €
inkl. Aperitif / Wein / Wasser / Kaffee

Unser Landpartie ESSIG-MENÜ



WALDHAUS WILHELM

HOTEL - RESTAURANT