

# Menü der sauren Genüsse

Als **APERITIF** servieren wir Ihnen eine

Ede **ESSIG-Kreation** vom Doktorenhof

**WEINBEGLEITER** zum Menü

Zur **VORSPEISE**

2022 „**ROSALIE**“ **Rosé-Cuvée** feinherb  
aus St. Laurent, Spätburgunder & Merlot  
Wgt. A. Ziegler, Maikammer

Zum **ZWISCHENGERICHT**

**NOVUM**

**Weißweincuvée trocken** aus Müller-Thurgau & Scheurebe  
Wgt. A. Ziegler, Maikammer

Zur **HAUPTSPEISE**

„**AARON**“ - trocken  
Rotwein Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah  
Wgt. Pirmin Wilhelm, Maikammer

Zum **DESSERT**

2019 **ORTEGA** Beerenauslese  
Süßwein  
Wgt. Anselmann, E. desheim (5cl.)

---

Teinacher Mineralwasser  
Espresso oder Kaffee

# MENÜ

**ROTE BEETE CARPACCIO**

Feldsalat mit Schafskäsecrumble  
und **FRAMBUESA-Himbeer Essig**



Gebratenes **Filet vom LOUP DE MER**

Kräuter-Gemüse Ravioli  
und Sauce mit **SAFRAN Balsam Essig**



Frisch aus dem Ofen:

**HIRSCHRÜCKEN**

Dreierlei Kürbis mit **VEGANUM-Essig**



Süß/Saure **LECKEREI**

Duo von **GEWÜRZBIRNE** Tartelettes mit Gewürzbirnenmousse und Sorbet  
mit **VANILLE-Essig**

Preis pro Person: 80 €  
inkl. Aperitif / Wein / Wasser / Kaffee

# Unser Landpartie ESSIG-MENÜ



WALDHAUS WILHELM

HOTEL - RESTAURANT