



# ZUR GOLDENKRON

**Weinkultur und Kochkunst  
mit dem Weingut Bietighöfer**

## **Amuse Geule**

**Bio Eigelb**

mit Kartoffelschaum, Schnittlauch, Imperial Kaviar  
*Crémant Grand Reserve trocken 2015*

## **Menü**

**Kaninchenrücken**

mit Pinienkernen, Rosinen, Kapern und Endiviensalat  
*Gelber Muskateller 2017*

**Felsenaustern**

mit Blumenkohl, Lardo de Colonnata, gelierte Hühnerconsommé  
*Sauvignon Blanc Réserve trocken 2017*

**Seeteufel**

mit Bouchot Muscheln, Purple Curry  
*Sauvignon Blanc Grand Réserve trocken 2017*

**Bretonische Rotbarbe**

mit Seeigel und Lauch

*Pinot Blanc „Das Ende der Fahnenstange“ trocken 2016 & Blanc Fumé trocken 2016*

**Onglet vom Rind**

mit Rindermarkraviolo und geschmorte Cipolla  
*Spätburgunder Roter Berg trocken 2015 & Spätburgunder Rosenäcker trocken 2015*

**Brust von der Challans Ente**

mit Lakritz, Rotkohl und Schwarzbrot

*Pinotage 2015 & Pinot Noir Le Dernier Cri trocken 2012*

**Tarte von Berkersheimer Quitte**

mit Eis von Gorgonzola Dolcelatte  
*Schabernack Beerenauslese 2015*