

KULINARISCHE WEINDEGUSTATION



DAS ELSASS – UNSERE SCHÖNE, UNBEKANNTE NACHBARIN

AM SAMSTAG, 23. MÄRZ 2019

BEGINN 19:30 UHR – PREIS PRO PERSON € 90,--

7 WEINE ZU EINEM SCHÖNEN 6-GANG MENÜ

ZU EINEM TYPISCH ELSÄSSISCHEN MENÜ WERDEN DIE PASSENDEN WEINE VOM PATRON PRÄSENTIERT! UND DIESES <GELOBTE LAND> IN WORT & BILD MITTELS EINER DIASHOW VORGESTELLT.

- STIMMUNGSVOLLE, VERGNÜGLICHE & LEHRREICHE WEINDEGU MIT 7 AUSGESUCHTEN WEINEN VON UNSEREN WINZERN, DARUNTER 1 CRÉMANT ALS EINSTIEG UND 2 GRAND CRU
- KLEINE EINFÜHRUNG IN LANDESKUNDE, GESCHICHTE UND BEGRIFFLICHKEITEN
- SIE LERNEN HERVORRAGENDE WEINE, SOGAR SPITZENWEINE VON KLEINEN EHRLICHEN ERZEUGERN KENNEN! DARÜBERHINAUS ERFAHREN SIE WISSENSWERTES ÜBER EINE URALTE KULTURLANDSCHAFT IM HERZEN EUROPAS, DIE GERADE BEI UNS – OBWOHL IN GRENZNÄHE - ZU UNRECHT IN WEITEN TEILEN UNBEKANNT IST!

MENÜABFOLGE:

ST. JACQUÉS – JAKOBSMUSCHELN AN SAFRANCRÈME

CHÈVRE CHAUD

IM SPECKMANTEL GEBRATENER ZIEGENFRISCHKÄSE
AN BLATTSALATEN

FRISCHER SKREI – WINTERKABELJAU AN BRATENSAUCE & GEMÜSEN

ROGNONS DE VEAU AUX ÉCHALOTTES

KALBSNIEREN AN HERRLICHER SAUCE MOUTARDE AUS GROBEM DIJONSENF

ASSIETTE DU FROMAGE - KÄSETELLER MIT 5 SORTEN

DESSERTÜBERRASCHUNG

LANDGASTHOF AMTSKELLER

CHRISTIAN FREY

FÄRBERGASSE 2

D - 75236 KÄMPFELBACH

TELEFON RESTAURANT 07231- 82662

INFO@LANDGASTHOF-AMTSKELLER.DE

WWW.AMTSKELLER-ERSINGEN.DE