

---

## FIRMENESSEN

---

### [FLYING BUFFET]

Glasnudelsalat mit Seetang in Pflaumensoße

Melonenbällchen im San Daniele Schinken-Mantel am Spieß

Zucchinirollchen mit Kräuterfrischkäse gefüllt

Scampi-Spieße auf Wakamesalat

Feige im Speckmantel am Spieß

Zucchini mit Orangenschale und Minze

Salat von gerösteter Paprika mit Basilikum

Prinzessbohnen mit Rosmarin, schwarzem Pfeffer und Honig

### [MENÜ]

Frisée- und Feldsalat in Tomaten-Vinaigrette  
mit in Traubenkernöl gebratenen Pfifferlingen

#### *Weinempfehlung*

2013 Becksteiner Winzer Müller-Thurgau

Kabinett Qualitätswein trocken

\* \* \*

Bouillabaisse von heimischen Fischen  
Tomaten und Fenchel abgeschmeckt mit Estragon und Safran  
dazu Rouille Sauce mit Winzerbrot-Chips

*Weinempfehlung*

2014 Becksteiner Winzer Weißer Burgunder  
Qualitätswein trocken

\* \* \*

Kikok-Hähnchenbrust pikant gewürzt  
und in Weinblättern gegart  
an Kernersahnesoße im Kataifi-Nest

*Weinempfehlung*

2014 Becksteiner Winzer Kerner  
Spätlese Qualitätswein lieblich

\* \* \*

Taubertaler Bio-Ochsenfilet im Pancettamantel  
aromatisiert mit Zitronen-Trauben-Kernöl  
an Spätburgundersoße  
und Grünkern-Wurzelgemüse-Risotto

*Weinempfehlung*

2013 KILIAN Becksteiner Kirchberg Spätburgunder  
Kabinett Qualitätswein trocken

\* \* \*

Variation von Becksteiner Trester Panna Cotta  
und Erdbeer-Rhabarber-Kompott  
mit Schwarzriesling-Karamell

*Weinempfehlung*

2012 KILIAN Becksteiner Kirchberg Schwarzriesling  
Spätlese Qualitätswein halbtrocken