

5-Gang-Menü und Weinverkostung am 12.03.2018 mit Martin Bauer (Weingut Emil Bauer & Söhne, Pfalz)

Riesling Sekt „No Sex“ brut

Amouse Bouche

Rote Beete-Carpaccio auf Feldsalat an gerösteten Walnüssen

Riesling „Münzberg“ trocken

Süßkartoffelcreme-Suppe unter Garnelenspieß

Greta Rosé feinherb

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten mit kanarischen Kartoffeln unter roter Mojo-Sauce

Riesling „Im Ochsenloch“ Auslese

Toskanisches Lammragout auf frischen Tagliarini

Carbernet Sauvignon „Philosophy“ trocken

Zitronengras-Panna Cotta mit Mango-Chutney

Sauvignon Blanc „Terrorist“ trocken

59,-- Euro incl. Weine, Beginn 19.00 Uhr



Die jungen Winzer Alexander und Martin Bauer begeistern mit frischen Ideen. Im Familienbetrieb der Bauers in Landau-Nußdorf wird bereits in der fünften Generation Wein angebaut. Alexander und Martin kümmern sich heute um knapp 30 Hektar Rebfläche in der Südpfalz. Und das mit überwältigendem Erfolg, wie die unzähligen Auszeichnungen der letzten Jahre belegen. Das Hauptaugenmerk legt das Weingut Emil Bauer & Söhne auf sehr schonend ausgebaute Rieslinge, Sauvignon blancs und weiße Burgunder-Sorten, sowie die Rotweinsorten Cabernet Sauvignon und Merlot, die in Granit-, Stahl-, Holz- oder Barriquefässern angebaut werden.