

... with compliments



Menue

Samstag, den 12. Februar 2011

bei

private

Bad Homburg

## Die Weine

Erbacher Marcobrunn, brut  
Schloß VAUX

Spätburgunder Weissherbst \*\*\*, trocken, Barriqueausbau  
Knipser, Laumersheim

Sauvignon Blanc, Poharnig,  
Erwin Sabathi, Steiermark

Tocai Friulano, Colli Orientali del Friuli DOC,  
Livio Felluga

Pinot Noir Russian River Valley  
David Bruce

Cuvée Doucinello, Vacqueyras  
Sang des Cailloux / Rhone

Provenance Shiraz  
Saronsberg Winery / Stellenbosch

Reichs-Post Bitter  
Grappa

## Menü

*Gruß aus der Küche*



*Feldsalat*

*Champignons, Speckwürfel  
& geröstete Kerne  
mit Kürbiskernöl-Feigenbalsamico*



*Steinbutt aus dem Wildfang  
im Fenchelbett gegrillt  
Kapernrisotto*



*Käsevariation international  
dazu Chutneys & frische Feigen  
(Ziegenfrischkäse, Tiroler Felsenkeller und Tilsiter, Aschekäse,  
Mosto dei Papi, Alter Peccorino)*



*Warmes Schokotörtchen  
mit flüssigem Kern  
auf Mascarponecremespiegel  
garniert mit Beerenfrüchten*

*Espresso Luca Forte*