

Menü
Vino Grande – Kierdorf im
Schloss Huguenpoet, Essen-Kettwig
Freitag, 25. Januar 2013

Erika Bergheim, Schloss Huguenpoet
Stephan Attmann, Weingut von Winning, Deidesheim, Pfalz
Jürgen Wagner, Celler de Capçanes, Montsant, Spanien

Ab 18:45 Uhr
Empfang im Kaminzimmer
Aperitif-Runde

Menü-Beginn: 19:30 Uhr

Kalbscarpaccio mit Couscous und Olivenöl (Capçanes)

2011 LANGENMORGEN 1☞ Deidesheim Riesling GG
2011 Forster Ungeheuer Riesling trocken 500

Jacobsmuschel mit Algen und Auster

2010 Sauvignon Blanc 500
2011 Sauvignon Blanc 500

Gebratene Meeräsche mit Muschelsud und süß-saurer Paprika

2010 PECHSTEIN 1☞ Forst Riesling GG
2011 PECHSTEIN 1☞ Forst Riesling GG

Filet und Bauch vom Douroc-Schwein mit Salbeilinsen und Polenta

2010 Pinot Noir 5/X de Capçanes
2010 [Peraj Ha'abib](#) Flor de Primavera "Kosher"

Eifeler Rehrücken mit Roter Beete, Pflaumen und Zwiebellauch

2010 Cabrida Calissa (100% Garnacha)
2010 2pajaros (100% Cariñena)

Nougatmousse mit Pflaumenkompott und Salzmandeleis

2010 Pansal del Calas
1996 Pansal del Calas

Der Menüpreis von € 159,00 beinhaltet das sechs-gängige Menü incl. der begleitenden Weine, Aperitifrunde und Wasser.