



WEINABEND

Genuss in fünf Gängen

5-GANG-MENÜ · 5 WEINE · EIN BESONDERER ABEND

Zum Auftakt · Brot mit Dip

Lugana DOC

ITALIEN

Azienda Agricola Pilandro

Knackig, frisch, trinkfreudig — Apfel, Birne, Blüte.

1 · KALTE VORSPEISE

Lachs / Thunfisch

Fenchel · Traube · Limette

VEGETARISCH · Schafskäsepraline · Fenchel · Traube · Limette

Riesling

DEUTSCHLAND

QbA trocken · Weingut Jakob Jung · Rheingau
Stoffig, intensive Frucht, Harmonie.

2 · SÜPPCHEN

Cappuccino von der Kartoffel und Trüffel

VEGETARISCH

Blanc de Noir

DEUTSCHLAND

QbA trocken · Weingut Kesselring · Pfalz
Aromen von Apfel, Aprikose, Kirschen.

3 · ZWISCHENGANG

Wolfsbarsch

Krustentierschaum · Graupenrisotto

VEGETARISCH · Graupenrisotto · Pilze · Belper Knolle

Primitivo di Manduria 60 Anni DOP

ITALIEN

San Marzano · Venetien

Aromen von Pflaumen, Kirsche und
Blaubeeren, reife Tannine.

4 · HAUPTGANG

Zweierlei vom Rind

Schäufele & Filet · Petersilienwurzel · Polenta

VEGETARISCH · Polenta · Petersilienwurzel · Patisson · Piment
d'Espelette

Weisser Burgunder Bio

DEUTSCHLAND

QbA trocken · Weingut Jakob Neumer ·
Rheinessen

Trocken, Aromen von Apfel, Birne, Muskat.

5 · NACHSPEISE

Passionsfrucht-Cheesecake

Weißer Schokolade · Ananas

VEGETARISCH

DATUM

23.10.26

BEGINN 18 UHR

PREIS PRO PERSON

119

INKL. WEINBEGLEITUNG

ORT

Postdamm 35
33334 Gütersloh

TELEFON

05241 70 8 11 55

RESERVIERUNG

Reservierung@eichenhof1838.de