



## Die ersten Renaissancetafeln 2007 am 27. und 28. Januar 2007

Beginn 1.Tafel: jeweils 13:00 Uhr  
Beginn 2.Tafel: jeweils 17:30 Uhr

Die teilnehmenden Gäste werden gebeten, eine halbe Stunde vor Beginn der jeweiligen Tafel anwesend zu sein. Die pro Gang korrespondierenden Weine, werden persönlich von **Herrn Rüdiger Lind** vom **Weingut Ökonomierat Lind** vorgestellt und interpretiert.

Preis pro Menue/Person	inkl. Weinbegleitung	0	€ 89,--
	ohne Wein	0	€ 54,--

### Das 4-Gänge-Menue:

#### **Gruß aus der Küche:**

Rote Beete Tartar auf schwarzem Rettich mit nativem Haselnussöl  
und lauwarm geräucherter Lachsforelle  
dazu: in kretischem Olivenöl gebratenes Bauernbrot  
2005 Weisser Burgunder Classic

#### **Vorspeise:**

Kaninchensülze mit Sauce Vinaigrette und in apulischem Olivenöl marinierte Kirschtomaten und  
Endiviensalat, Olivenchiabatta  
2005 Schwarzriesling Weißherbst trocken

#### **Fisch:**

Karpfen auf Safransauce mit einer Kartoffelvariation aus Linda und Blauer Schwabe mit einem  
Olivenöl vom Peleponnes und darin gebratenem Fenchel  
2005 Sauvignon Blanc trocken

#### **Fleisch:**

Gratinierter Hirschrücken mit Pimentjus, glasierten Maronen, in Orangen-Olivenöl geschwenkter  
Rosenkohl und in Nußöl gebratene Knödl  
2003 Cabernet Edition „Ökonomierat“

#### **Dessert:**

Bratapfel vom Boskop mit einem Gelee der Essbaren Landschaften: Apfelgelee mit gerösteter  
Löwenzahnwurzel, dazu ein Vanilleeis  
2003 Eiswein

ODER

#### **Käse:**

Weichkäse mit Walnußbrot und zweierlei würzige Käse aus Hofkäsereien der Umgebung, Feigensenf  
und Paté von schwarzen Oliven, Muskattrauben und kurz geflämmte Apfelschiffchen  
2005 Spätburgunder Blanc de Noir

Digestif - Kaffee -

Golden Delicious Apfelbrand (10 Jahre im Eichenfaß gereift)