



**Die Renaissancetafeln  
am  
14. und 15. Juli 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 vorgestellt und interpretiert.

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

**Das 4-Gänge-Menue:**

***Gruß aus der Küche:***

Gebratener Wildschweinleberknödl auf lauwarmem  
Kartoffel-Gurkensalat

2006

RIESLING CLASSIC

***Vorspeise:***

Weißer Tomatencremesuppe  
mit gebratener Riesengarnele und Paprikarelish

2005

SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR

***Zwischengang:***

Wildkräutersalat mit Ziegenfrischkäse,  
schwarzen Nüssen und Apfel-Lavendelgelee

2005

SAUVIGNON BLANC TROCKEN

***Hauptgericht:***

Getrüffelte Perlhuhnbrust & geschmorte Schweinsbäckchen  
mit Wirsing-Pfifferlingswickel und Macairekartoffeln

2005

WEISSER BURGUNDER CLASSIC

***Dessert:***

Marinierte Erdbeeren mit Sauerampferis  
und altem Balsamico

2004

CHARDONNAY EISWEIN

Digestif - Kaffee -

Golden Delicious Apfelbrand  
- 10 Jahre im Eichenfaß gereift -