



**Die zweiten Renaissancetafeln 2007
am
24. und 25. März 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:

Kräutersalat mit Streifen von der glasierten Hähnchenbrust
an nativem Orangen-Olivenöl

2005 Spätburgunder Blanc de Noir

Vorspeise:

Grüner Spargel, mit Speck- und Basilikumblättern gedünstet und mit altem Parmesan bestreut,
dazu: hauchdünne, mit Rosmarin knusprig gebackene Weissbrotscheiben

2005 Weisser Burgunder Classic

Fisch:

Pochierter Saibling in nativem Zitronen-Olivenöl, alternativ natives Olivenöl Extra von Kreta (No.29)
mit Safranschaum und schwarzen Gnocchis

2005 Chardonnay trocken

Fleisch:

Altmühltaler Milchlamm im Wirsingmantel, in Nativem Olivenöl Extra vom Peleponnes (grün) No.27
gebraten, Apfel-Kartoffelgratin und gebackene Salbeiblätter

2005 Grauer Burgunder Classic

Dessert:

Hausgemachte Panna Cotta mit Zitronenverbene und Zuckerrübensirup,
umlegt mit Früchten der Jahreszeit

2003 Eiswein

oder

Käse:

Ziegenkäse mit Oliven-Rosinenbrot
alter gehobelter Parmesan mit nativem Peproncino-Olivenöl
und echte schwarze Oliven

2003 Eiswein

Digestif - Kaffee -

Golden Delicious Apfelbrand (10 Jahre im Eichenfaß gereift)