

Weingut Seybold in Lauffen am Neckar



„Moderne Steinzeit“ -
Freitag, 15. März um 19:30 Uhr

Menü und Weine

„Gruß aus der Küche“

„Gruß des Winzers“: **Bio Muskateller Sekt, brut (2016)**

Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Verjusdressing und Quitten Chutney

Bio Weißburgunder – Y – im Granit gereift, trocken (2017) oder

Bio Riesling – Y – im Granit gereift, trocken (2017)

Hausgemachte Wildschwein Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln

Bio Trollinger, trocken (2017)

„Böckinger Feldgeschrei“

Bio Cuvée (Schwarzriesling, Lemberger, Trollinger) rosé, trocken (2017)

Hauseingelegter Sauerbraten vom Bodensee Hirsch mit Spätzle, Kräutersaitlingen,
gebratenen Äpfeln und glasierten Möhren

Bio Grauburgunder – Y – im Eichenfass gereift, trocken (2016) oder

Bio Lemberger – Y – im Eichenfass gereift, trocken (2016)

Bio Käse aus der Käserei Geifertshofen

mit hausgemachtem Früchtesenf und getrockneten Früchten

Bio Cabernet blanc, feinherb (2016) oder

Bio Cuvée (Dornfelder, Schwarzriesling, Trollinger) rot, trocken (2016)

Weine werden präsentiert von Cathrin Seybold vom Weingut Seybold.
Das Menü von Heinz-Josef Diesel und dem Team vom Staader Fährhaus.
€ 88/Person für Menü mit Weinen (0,1 l/Gang) und Tafelwasser

