

Treusch's

WeinGenießerMenü



Feine Rieslinge von Mosel und Saar mit Seitensprüngen

mit Weinbuchautor Dr. Wolfgang Staudt

Samstag, 25. Mai 2019, 19 Uhr

Lassen Sie sich von WSET Weinakademiker und Weinbuchautor Dr. Wolfgang Staudt in die Welt der Riesling von Mosel und Saar entführen. 10 Weine von bedeutenden Weingütern wie Ansgar Clüsserath, Clemens Busch, Peter Lauer, Heymann-Löwenstein, Schloss Lieser, Markus Molitor, Materne & Schmitt, Später-Veit, Dr. Loosen und Maximin Grünhaus zu Treuschs FrühlingMenü mit viel Fisch, Spargel und Frühlingskräuter - mit Seitensprüngen – sind eine kulinarische Entdeckungsreise mit Eleganz und Hochgenuss.

Dr. Wolfgang Staudt präsentiert und erläutert Ihnen die Weine, die auf der Basis herausragender natürlicher Ressourcen (Terroir, Klima, Rebsorten) unverwechselbare und sehr authentische Weine darstellen.

Unser Menü

SteinbuttTerrine mit Fenchel, auf Umstädter Spargel und SafranMayonnaise

Risotto mit Gambas und Calamari, grüne Spargel und Bärlauch

soufflierter Zander auf Kartoffel, Erbsen und Spargel in Brennessel-RieslingSoße

KalbsLendchen auf OchschwanzRagout in SpätburgunderJus
mit buntem Spargel und Kartoffel-KäseKrokette

weißes SchokoladenMousse mit Erdbeeren, Minze und mariniertem Rhabarber

Preis 123,00 € - für Moderation, 5-Gang-Menü, 10 Weine, Aperitif, Mineralwasser, Kaffee

