

Wein und Menu Abend

Sektempfang mit Fingerfood

2022er Pinot Sekt Brut

2020er Pinot Rosé Sekt

Carpaccio von der Entenbrust mit Feldsalatröschen

Williamsbirnenspalten und Gorgonzola

2023er Weissburgunder Kabinett trocken

2024er Rivaner Kabinett Feinherb

Gebratener Kabeljau mit Mandel-Kürbiskernkruste

Ravioli und Gemüseperlen im Hokkaidosüpple

2023er Cuvée Rococo Spätlese trocken

2024er Grauburgunder Kabinett trocken

Hirschkalbsrücken mit Backpflaumen

Blutwurst-Wermut-Jus

Rahmwirsing und Karotten-Kartoffelpüree mit Selleriestroh

2003er Spätburgunder Auslese trocken

2020er Spätburgunder Kirchenacker trocken

Bierhäusles Schokotraum

Schokoladenei, marinierte Blaubeeren

weißem Schokoladenmousse und Passionsfruchtsorbet

2024er Spätburgunder Rosé Kabinett feinherb

2020er Gewürztraminer Auslese Edelsüß

Menüpreis Euro 115,00

incl. Sektempfang, Weine, Mineralwasser und Espresso

Änderungen vorbehalten

Verbindliche Reservierungen nehmen wir gerne telefonisch 0761 88300.

per E Mail info@bierhaeusle.de oder auch

persönlich an der Rezeption entgegen.