

Lüttelforster Mühle

Mahlstube · Wirtshaus · Biergarten · Scheune

GOURMET-ABEND



APERITIF:

Pinot & Chardonnay brut, traditionelle Flaschengärung

*Ziegenkäse vom Bööcher Hof
mit Akazienhonig im Brickteig gebacken auf Wildblattsalaten an Balsamico*
2009er Freiburger Steinmauer, Weißer Burgunder, Qualitätswein trocken



Kressschaumsuppe mit Weißbroteroutons
2009er Freiburger Steinmauer, Sauvignon Blanc, Qualitätswein trocken



*Gebratenes Steinbeißerflet auf einem Ragout von Pfifferlingen und Gnocchis in
Kräuterschaum*
2009er Merdinger Bühl, Grauer Burgunder, Qualitätswein trocken

oder

Lammcarre unter der Olivenkruste auf Mediterranem Gemüsebett mit Rosmarinkartoffeln
2007er Freiburger Kapellenberg, Spätburgunder Rotwein, Barrique, Qualitätswein trocken



Creme Brulee mit Waldbeeren umlegt
2008er Freiburger Kapellenberg, Gewürztraminer Selection, Qualitätswein trocken

30,00 € pro Person ohne Aperitif und Weinbegleitung
59,50 € pro Person mit Aperitif und Weinbegleitung

