

**Kulinarische Weinprobe  
Weingut Braun Meckenheim**

**VA- Datum: 04.12.2025**

Empfang in der Vinothek

**Grilled BBQ Tramezzini  
Feines Rindertatar I Gebackene Kapern I Schlehdorn- Salsa**

Schalotte, Kaper, Essig Senf und spicy Plum

\*

**Winterlicher Ackersalat I Walnuss- Granatapfel- Balsam  
Warmer Kastanien- Nuss- Flan I Beten- Wacholder- Sauce I Joghurt**

Nussig, fruchtig, Thymian, Cumin und Wacholder, schwarzer Pfeffer

\*

**Schwarzwurzel- Cappuccino mit Trüffelsahne  
und Selleriechips**

Der Geschmack von unter der Grasnarbe plus Sternanis, Macis und weißer Pfeffer, sahnig

\*

**Gebratene Goldforellenfilets auf Kürbis- Risotto  
Mais- Kaffir- Sauce I Spinat I Gremolata**

Olivenöl, eine Spur Chili, Sahne, Butternut und Kaffir, Knoblauch, Maissüße, sowie Zitronenzeste

\*

**Orangen- Kräuter- Sorbet  
Pimm's No1**

Ginger Ale, Orange, Gurke, Kräuterauszug

\*

**Gesottene Rinderhesse vom Pfälzer Herefordshire I Kräftige Reduktion aus Cabernet Dorsa  
Kartoffelbrei I Buttermöhren und Broccoli**

Rotwein, Butter, Cassis, Nelken, Lorbeer, Liebstöckel und dichte dunkle Röstaromen

\*

**Fromage Chaource  
Quitten- Chutney I Schwarzbrot**

Frisch-säuerlich, nussig und mango-quittig, Malzsüße

\*

**Weiße Zimt- Schokoladen- Mousse  
Kastanien- Lebkuchen I Karamellisierte Rum-Zwetschge**

Lebkuchenaromen und Nüsse, Rum- Karamell und Vanille, Zimt und Cream

