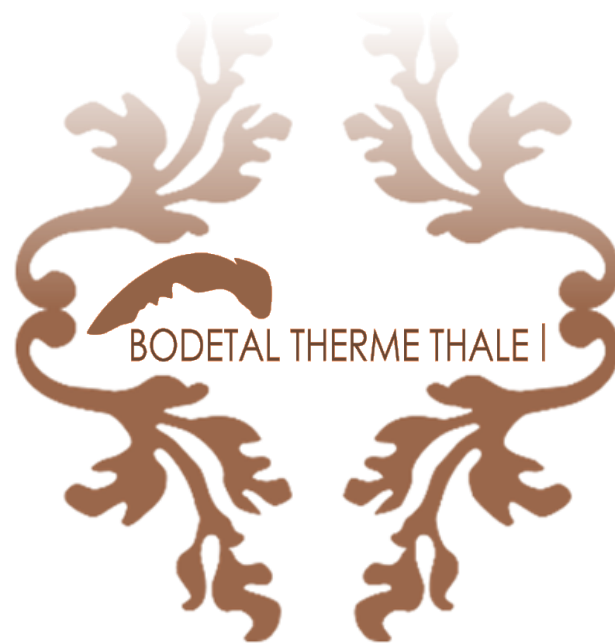


Wellness & Dining

Menükarte



Liebe Gäste,

gern möchten wir Ihnen zu unserem Wellness & Dining Abend noch einige Informationen zum Ablauf geben.

Wir verbinden die wohltuende Entspannung mit einem kulinarischen Erlebnis.

Erleben Sie ein monatlich wechselndes exklusives 5-Gang-Menü. Gern möchten wir Ihnen an diesem Abend die Zeit geben, unsere Aufgüsse, unsere Saunen und Pools zu genießen. Daher werden wir Ihnen die einzelnen Gänge zwischen den stündlichen Aufgüssen servieren.

Um einen reibungslosen Menüablauf garantieren zu können, bitten wir Sie, nach Ihrem Aufguss und der Abkühlungsphase oder dem Baden, wieder Ihre Plätze einzunehmen.

Menüablauf

- 1. Gang - 18:30 Uhr*
- 2. Gang - 19:30 Uhr*
- 3. Gang - 20:25 Uhr*
- 4. Gang - 20:35 Uhr*
- 5. Gang - 21:30 Uhr*

Wir wünschen Ihnen einen entspannten Abend und einen Guten Appetit.

Menü

29.09.2017

Anmeldung bis 24.09.2017

Raffiniertes Kürbissüppchen mit Selleriestroh

*Harzer Ziegenkäsetatar an gerösteten Trüffelcroutons
umrundet von Heidesalat Mix*

Mango Sorbet

*Deutsches Rumpsteak an grüner Pfeffersosse mit glacierten
Kaiserschoten und Mini Backkartoffel*

oder

*Kartoffel- Kürbis- Gulasch an geschwenkten Schupfnudeln
dazu frischer Gartensalat*

oder

*Geschmorte Entenbrust auf buntem Linsengemüse mit Senf-
Estragon- Spätzle*

*Kürbisterrine an geflammten Weinbrandbirnen und
Schokoladen- Gewürzsoße*



Unsere Getränkeempfehlung

Aperitif

Rosato Mio

Ramazzotti Rosato, Mineralwasser, Sekt, Minze

0,1 l 3,50 €

Weißwein

2014`er

Gavi di Comune di Gavi D.O.C.G. - trocken

Cantine San Silvestro, Piemont, Italien

Frisch, delikates, harmonisch und fruchtbetont mit den saftigen

Aromen von Pfirsich und exotischen Früchten in einem schmelzenden langen Geschmack.

0,2 l 5,90 € / 0,75l 22,00 €

2014`er

Scheurebe Q.b.A. - halbtrocken

Weingut Juliuspital, Franken, Deutschland

Vergessener Genuss - Scheurebe - die Renaissance von besonders

*viel Frucht. Duftig, saftig und süffig mit den opulenten Aromen von Johannisbeeren,
Clementinen und Kiwi.*

Anregend und leicht - Zeitgeist im Glas.

0,2 l 6,90 € / 0,75l 25,50 €

2016`er

Rieke Riesling - trocken

Harzer Weingut Kirmann, Sachsen- Anhalt, Deutschland

*Der Rieke Riesling - ein Wein der Rasse und Finesse hat. Ein fein strukturiertes Wein
mit dem Duft gelber Stachelbeeren. Der Geschmack erinnert an reife Augustäpfel.*

Der Rieke Riesling eignet sich optimal zu Fisch und weiteren leichten Gerichten.

0,2 l 6,90 € / 0,75l 29,50 €

*W*asser macht weise lustig der *W*ein,
drum trinken wir beides um beides zu sein.

Apollinaris Selection 0,75l 4,90 €

Apollinaris Medium 0,75l 4,90 €



Rotwein

2015`er

Dornfelder Q.w. - trocken

Harzer Weingut Kirmann, Sachsen- Anhalt, Deutschland

Der junge Dornfelder duftet nach Kirsche, gepaart mit zarter Bitterschokolade, mild und samtig mit einem Hauch Vanille. Ein Genuss für alle Sinne, der sich besonders zu Fleischgerichten anbietet.

0,2l 7,60 € / 0,75l 29,50 €

2014`er

Appassimento Puglia I.G.T. - trocken

Cielo e Terra Spa - Grand Maestro Rosso, Apulien, Italien

Tiefrot mit violetten Reflexen und einem Geruch nach reifen roten Früchten schmeckt dieser Wein intensiv und voll nach süßlichen Tanninen.

(Ein kleiner Amarone !)

0,2 l 5,90 € / 0,75l 22,00 €

2012`er

Ríoja Crianza D.O.Ca. - trocken

Bodegas Primicia, Rioja, Spanien

Vollmundig und würzig. Saftige und satte Fruchtaromen von Schwarzkirschen und Waldbeeren mit würzigen Nuancen geben ihm eine volle Struktur.

0,2 l 6,90 € / 0,75l 26,00 €

Roséwein

2014`er

Sophie Helene Rosecuveé Q.b.A. - trocken

Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Meunier

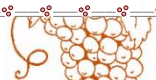
Weingut Hammel & Cie

Pfalz, Deutschland

Ein spritziger Rosé mit elegant duftigen Aromen und einer anregender Frische - fruchtiges Bukett nach Waldbeeren und Anklängen exotischer Frucht. Ein traumhafter Roséwein zu gegrillten Fisch - oder Geflügelspezialitäten.

0,2 l 5,90 € / 0,75l 22,00 €


in Vino Veritas
IM WEIN LIEGT DIE WAHRHEIT



Digestiv

Obstbrände der Extraklasse aus dem Hause Scheibel

Scheibel Premium Williams-Christ Birnen-Brand 40% vol.

Hier gehen Geruch und Geschmack harmonisch ineinander über. Die Frucht aus dem Rhônetal wird wunderschön in der Schwebel gehalten. Im Abgang dezente Töne von rotem Pfeffer.

2cl 3,50 €

Scheibel Finesse Himbeergeist 40% vol.

Intensive Himbeernote. Im Geschmack ein zartes Aroma von Kirsche und Trauben. Geschmeidig, weich und elegant im Abgang.

2cl 4,00 €

Scheibel Finesse Mirabellenbrand 40% vol.

Kristalliner Mirabellentone mit etwas Salbei und Bergamotte unterlegt. Zarte florale Noten von Rosen und Hyazinthen, leicht pfeffrige Note im Finish.

2cl 4,00 €

Die Brennerei Scheibel

hat es sich zur Passion gemacht, die Seelen der Früchte in ihrer reinen Essenz in vollendeten Edelbränden einzufangen.

Die Destillierexperten der Scheibel Brennerei sind sich sicher: Nur auf diese Weise kann es gelingen, sie für möglichst lange Zeit zu erhalten.

So ist es das Ziel der Brennerei Scheibel natürliche Obstbrände zu kreieren, die ein unvergleichliches Geschmackserlebnis versprechen.

Scheibel
Edle Brände



Wellness & Dining

Termine

Abwechslungsreiche und frisch zubereitete Speisen gehörten in unserem Hause bereits von Anfang an dazu. Mit unserem Programm „Wellness & Dining“ kombinieren wir die wohltuende Entspannung mit feinsten Speisen und delikaten Weinen – ein Genuss für jeden Feinschmeckergaumen.

Eine solche Kochkunst funktioniert jedoch nur in kleinerem Rahmen und angenehmer Größe. Daher bitten wir Sie bei Interesse um eine Anmeldung bis spätestens 1 Woche vor dem eigentlichen Termin.

Für folgende Termine können Sie sich bereits bei uns anmelden:

Freitag, 27.10.2017 ab 18 Uhr

Nähere Informationen erhalten Sie von unseren Mitarbeitern oder auf unserer Homepage.

