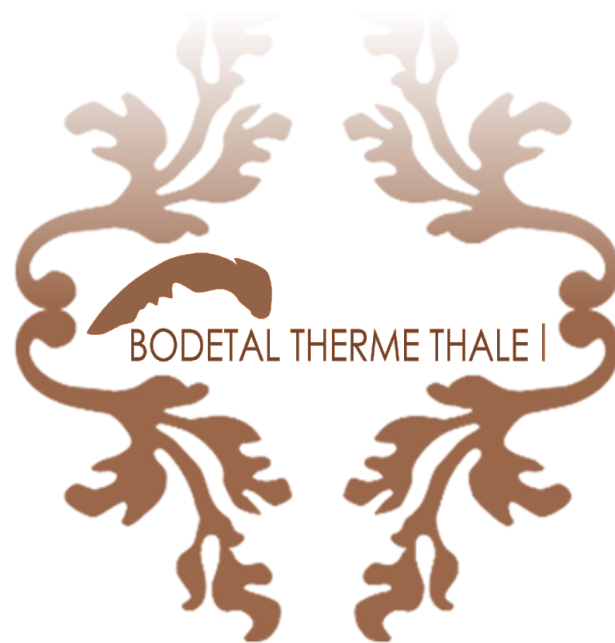


# *Wellness & Dining*

## *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

24.11.2017

*Consommé double vom Wildschwein  
mit Gemüse „Julienne“ und Flädle*

\*\*\*\*\*

*Westerhäuser Ziegenkäsetatar mit Creme fraiche und  
Schnittlauch, verfeinert an hausgebackenem Focaccia Brot*

\*\*\*\*\*

*Johannisbeersorbet*

\*\*\*\*\*

*Geschmorter Wildschweinbraten „Sankt Hubertus“ mit  
Cognacrahm und Steinpilzen, umrundet von  
Prinzessbohnenbündchen und Kartoffelgratin*

*oder*

*Gebratenes Bachsaibling Filet mit Wildkräuterkruste  
umrundet von Weißwein Sabayon, dazu servieren wir  
Steinpilzrisotto und einen kleinen Wildkräutersalat*

*oder*

*Geschwenkte Schupfnudelpfanne mit herbstlichem Gemüse,  
dazu Champignons an gebratenen Hirseplätzchen*

\*\*\*\*\*

*Hausgebackener Quarkstrudel mit frittiertem Vanilleeis*



# Unsere Getränkeempfehlung

## Aperitif

*Rosato Mio*

*Ramazotti 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, delikater, harmonischer 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.

*Bad Harzburger Urquell*

*Naturelle, Medium, Classic 0,25 l 2,60 €*



## 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 €*

2015`er

### *Spätburgunder im Holzfass gereift - trocken*

*Harzer Weingut Kirmann, Sachsen - Anhalt, Deutschland*

*Ein Rundes samtiges Bukett mit Frucht nach Waldbeeren und einem Hauch Zartbitter Mokka-Schokolade*

*0,2 l 11,90 €*

2012`er

### *Rioja 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 €*





## *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*

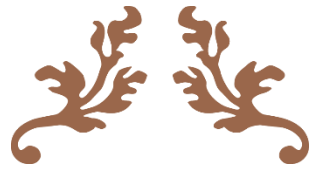
*hat es sich zur Passion gemacht, die Seelen der Früchte in ihrer reinen Essenz in vollendeten Edelbränden einzufangen.*

*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, 23.03.2018 ab 18 Uhr*

*Freitag, 29.06.2018 ab 18 Uhr*

*Freitag, 28.09.2018 ab 18 Uhr*

*Freitag, 30.11.2018 ab 18 Uhr*

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

