

FESTLICHES WEINMENÜ

Freitag, 13. März 2026, 19.30 Uhr

Wir servieren ein leckeres 5-Gänge-Menü aus Erec's Feinschmeckerküche, begleitet von 8 hochkarätigen, exklusiven Weinen des Escherndorfer Spitzenwinzer

HORST SAUER

Aperitif:

2024 Escherndorfer Lump Riesling Kabinett

* * *

Rosa Barberie-Enten-Brust

Gemüse-Carpaccio, Feta, geröstete Walnüsse, Butter-Brioche

2024 Escherndorfer Fürstenberg Weißer Burgunder trocken

2023 „Sehnsucht“ Silvaner trocken

* * *

Kraftbrühe von der Tomate

Thunfisch-Ruccola-Törtchen, Grapefruit, Chili-Chip

2005 Escherndorfer Fürstenberg Blauer Silvaner trocken

* * *

Mosaik von Lachs, Lauch und Spargel

Krustentiersauce, Grapefruit, Chili-Chip

2022 Silvaner auf der Maische vergoren

* * *

Rosa gebratenes Rinderfilet und geschmorte Ochsenbacke

Spargel, Rosmarin-Schmortomaten, Kartoffel-Bärlauch-Pürrée

2016 ES IST WIE ES IST

2022 Escherndorfer Fürstenberg Spätburgunder trocken

* * *

Nougat-Orangen-Schnitte

Weißes Kaffee Eis, Mirabellen-Crème

2020 Escherndorfer Lump Silvaner Trockenbeerenauslese

135 €

HOTEL RESTAURANT KOLB

Telefon 09524-9011 - www.hotel-kolb-zeil.de

