



## Weihnachtsdegustationsmenu Samstag 28. 11. 2015 19:30

Restaurant Alt-Elsass, Am Abtstor 5, 36037 Fulda

Zur Begrüßung

Riesling Winzersekt, extra trocken, Posthof, Rheinhessen

Steinpilzcremesuppe mit Croutons

2012er Grauer Burgunder, Spätlese trocken, Lichti, Laumersheim, Pfalz, A 102

2010er Flomborner Feuerberg, Weißburgunder Spätlese trocken, Michel Pfannebecker, Mittelrhein, A 23

2007er Deidesheimer Grainhübel, Riesling Spätlese trocken, Dr. Deinhard, Pfalz, B 37

Geschmorte Rehkeule an Preiselbeersauce und Bandnudeln

2012er Benedictus, Riesling Spätlese feinherb, Abtei St. Hildegard, Rüdesheim, Rheingau, A88

2013er Ingelheimer Sonnenhang, Blauer Spätburgunder Selection Rhh trocken, Dautermann, Ingelheim, Rheinhessen, B 42

2009er Ihringer Winklerberg, Spätburgunder Spätlese trocken, Stiegler, Ihringen, Baden Kaiserstuhl, B 129

Mit Marzipan gefüllter Bratapfel auf Vanillesauce

2015er Wildmuskat, Nouveau-Rotwein, Amalienhof, Heilbronn, Württemberg

2011er Binger Honigberg, Riesling Auslese, Schmitt, Ober-Hilbersheim, Rheinhessen, A82

2011er Ihringer Winklerberg, Traminer Spätlese trocken, Stiegler, Ihringen, Baden Kaiserstuhl, B47

Preis: 60 € für Mitglieder, 72 € für Gäste

Anmeldung wie üblich: [Hartmann@weinhistorischer-Konvent.de](mailto:Hartmann@weinhistorischer-Konvent.de)