



SCHLOSS ECKBERG
Hotel und Restaurant

Kochsternstunden 2018

Unser Menü

- * Wildessenz „hell“ dazu Rotkohl-Cranberry-Flan,
Petersilienwurzel und Farce Royal-Bonbon
- * Pochierter Eismeersaibling mit getrüffeltem Kartoffelrisotto,
Hummercrème und Ginger Ale-Kaviar
- * Wagyu-Ochsenschwanz-Praliné mit Polenta, Perlzwiebeln
und Mais
- * Apfel im Glas mit Nougat, Calvados und Haselnüssen

Begleitung

- * Aperitif: Moët & Chandon Brut Imperial Rosé
- * 2016 Rosé QbA halbtrocken Rothes Gut Meißen
Tim Strasser, Sachsen
- * 2015 Weißburgunder VDP.Erste Lage Kloster Heilig Kreuz
Weingut Schloss Proschwitz - Prinz zur Lippe, Sachsen
- * 2013 Vino Nobile di Montepulciano DOCG
Salcheto, Toskana
- * 2011 Riesling Auslese edelsüß Dorsheimer Goldloch
Schlossgut Diel, Nahe

Preis

- | | |
|-------------------------------------|---------|
| * 3-Gänge-Menü | 40,00 € |
| * incl. Weinbegleitung | 60,00 € |
| * incl. Weinbegleitung und Aperitif | 75,00 € |
| * 4- Gänge-Menü | 50,00 € |
| * incl. Weinbegleitung | 75,00 € |
| * incl. Weinbegleitung und Aperitif | 90,00 € |