Röschenzerhof

Frühlings-Wein & Dine zum Thema Spargel-Morchel

Duo di Bruschetta asparagi

Champagne Brut Réserve Grand Cru Delavenne Père & Fils

****

Spargel Terrine serviert auf einem Rharbarber Chutney verfeinert mit einer Kräuter Vinaigrette

Sancerre La Chatellenie AOC 2016 Domaine Joseph Mellot

****

Ballotine von Rotzungen Filet und Spargel serviert mit einem Bärlauch Schaum

Savigny Hauts Marconnets 1er Cru 2015 Domaine Chanson

****

Mit Polenta gefüllte Morchel serviert mit einer Spargel Hollandaise und Frühlings Spinat

Marsannay Les Longeroies AOC 2015 Domaine Jean Fournier

****

Rohschinken und Spargel im Blätterteig aus dem Ofen
serviert mit einem Rote Zwiebel-Taleggio Käse Confit

Château Tour Pibran AOC 2012 Pauillac

****

Kalbsfilet mit Morchelsauce dazu Bärlauch Gnocchi

Beaune Clos des Fèves 1er Cru Monopole Domaine Chanson

****

Diplomat Morchel Creme serviert mit einem pfeffrigen Erdbeeren Gremolata und Spargel Chips

Gewürztraminer Grand Cru Vorbourg V.T.2010 Famille Muré

Preis vom Menü mit der Weinauswahl und Mineralwasser

Fr. 135.-