



# ZUR GOLDENKRON

## Winzerabend Weingut Graf Neipperg

### **Apero**

#### **Crostini vom Sepia Baguette**

mit marinierten Jakobsmuscheln, Bohnentatar und Guaneciale  
2015er Pinot Rosé Sekt Brut Flaschengärung

### **Amuse Bouche**

#### **Gefüllte Calamaretti**

mit Kabeljauzunge und Englisch Sellerie  
2015er Schwaigerner Ruthe Riesling trocken

### **Vorspeise**

#### **Carabinero**

mit Schwarzbrot, Kalbsbries und geeister Hummersuppe  
2016er Neipperger Schloßberg Weißburgunder Großes Gewächs

### **Zwischengang**

#### **Wachtel Raviolo**

mit Beluga Linsen, Verjus und Gänseleber Croûtons  
2015er Muskateller trocken

### **Zwischengang**

#### **Bretonischer Glattbutt**

mit Roscoff Zwiebel, Hühnerherzen und Orangen-Thymianjus  
2014er Neipperger Schwarzriesling trocken

### **Zwischengang**

#### **Wildhasenrücken**

mit Gin, Wacholder und Topinabur  
2014er Neipperger Schloßberg Lemberger, Großes Gewächs

### **Hauptgang**

#### **Tafelspitz vom Wagyu Rind**

mit Karden, Périgord Trüffel und Rinder Mark Tempura  
Bordeaux trifft Württemberg

### **Dessert**

#### **Crème brûlée von der Ziegenmilch**

mit Zichorie, und Eis von der Amalfi Zitrone  
2014er Neipperger Schloßberg Traminer Auslese Edelsüß