04. September 2020
„Wild auf Pilze“

- gefüllte Champignonköpfe mit mediterranem Schafskäse und Speck
- Maispoularde mit Pilzen à la Crème und Süßkartoffelpüree
- hausgemachtes Vanilleparfait mit Schokoschicht an Zweitschgenspriegel

€ 52,00

02. Oktober 2020
„Erntezeit“

- Speckknödelsuppe
- Schweinefiletspieß im Weißwein-Zwiebelsud und Kräutermantel auf Petersilienwurzel-Pommes und Tomaten-Dip
- Mascarpone Schicht-Dessert mit karamelliserten Nüssen und Trauben

€ 52,00

2. Weihnachtsfeiertag: Weihnachtsbrunch bis 15:30 Uhr geöffnet!

06. November 2020
„Seelenwärmer“

- Kürbis-Quiche zu Auberginen-Dip
- Rehbolognese mit glasierten Äpfeln, dazu hausgemachte Spätzle
- Weinnudeln im Glühweinsud!

€ 52,00

20. November 2020
„Holz küßt Wein“
Genießer-Weinprobe

- Ziegenkäse-Crème Brulée
- Gänsekeule in Orangen-Jus mit Apfelrothkohl
- Lebkuchen-Mohn-Marzipan Törtchen mit Kirschsoße

€ 69,00

04. Dezember 2020
„Advent, Advent,...“

- Petersilienwurzel-Möhren Quiche an Zitronen Dip
- geschmorte Schweinebäckle an Zartbitter-Glace
- Armer Ritter mit Apfel-Birnen Ragoût

€ 52,00

WEINSTUBE

AMALIENHOF

GASTRONOMIE · EVENTS · WEINVERKAUF

Weinproben auf dem Amalienhof

DAS FEST FR. 25.09. BIS SO. 27.09.20

WWW.WEINSTUBE-AMALIENHOF.DE

07. Februar 2020
„Winter“

- gratinierter Chicorée
mit Sauce Choron
an feinem Salatbouquet
- Zwiebelfleisch an Wildmuskat-Jus
mit hausgemachten Butterspätzle
und Wurzelgemüse
- Birne Helene

€ 52,00

06. März 2020
„Asiatisch“

- Glasnudelsalat
- Gelbes Curry mit Hähnchen,
asiatischem Gemüse, Zitronengemüse & Reis
- gebackene Banane im Tempurateig mit
feiner Sesam-Honig Crème

€ 52,00

03. April 2020
„Frühling“

- Frühlings-Minestrone
- Schweineroulade mit
Spinat-Moazzarella-Tomaten-Füllung
und Parmesan-Tagliatelle
- Erdbeer-Tiramisu

€ 52,00

08. Mai 2020
„Grünes Menü“

- Wildkräutersalat mit Crissini
- hausgemachte Bärlauch-Spätzle
in brauner Butter mit Kirschtomaten
und Parmesanspänen
- Basilikum-Panna Cotta auf Erdbeeren

€ 52,00

05. Juni 2020
„Welcher Duft liegt in der Luft?“

- Spargelessenz mit
gegrilltem grünem Spargel
- Spargelschnitzel
mit Sauce Hollandaise
und Petersilie-Kartoffeln
- Frischkäsecrème im Waffelschälchen mit
Tonkabohnen-Heidelbeerbrulée

€ 52,00

Begleitet werden diese spektakulären
Menüs alle mit einer 6-er Weinprobe
mit ausgewählten Weinen
passend zu unserem jeweiligen Thema
und unserer erfahrenen Weinführerin!

Beginn 19:00 Uhr
Reservierung erforderlich!

07062 / 2 39 19 36
info@weinstube-amalienhof.de

12. Juni 2020
„BBQ trifft Wein“
Raritäten-Weinprobe!

- Gegrillter Paprika-Pilz-Salat
mit Babyspinat
- Caipirinha-Hähnchen
mit Physalis-Salsa und Meersalzperlen
- gegrillter Obstspieß flambiert
mit Cassis-Sorbet

€ 61,00

03. Juli 2020
„Tapas & Winecocktails“

- die bekannten Appetithäppchen
aus dem Mittelmeerraum
und dem nahen Osten
- und ein raffiniertes Dessert

€ 52,00

07. August 2020
„Beerenstark!“

- Salat vom Ruccola und Babyspinat
an Wildbeerdressing
mit Frischkäsepraline auf Pumpernickel
- Auf der Haut gebratene Lachsforelle
mit Paprika-Zucchini-Gemüse,
Weißwein-Dill-Sauce und Wildreis
- gebackenes Heidelbeerjohurteis
- mit angeschlagener Sahne

€ 52,00

DAS FEST FR. 25.09. BIS SO. 27.09.2020