

Emils WINE & DINE

FR, 28. MÄRZ 2025 | 18 UHR

5-GANG-MENU

KORRESPONDIERENDE BIO-WEINE AUS DEUTSCHLAND

MODERATION & GUDE LAUNE

UNSER LIEBSTER VINO-FREUND MINAS ADIS
(DROSSEL & SPECHT, GIESSEN)

VORSPEISE

ZWEIERLEI VOM BIO-ZIEGENKÄSE
MOUSSE & GEBACKEN | HONIG-FEIGEN | FELDSALAT | JOHANNISBEER-DRESSING (V)

SÜPPCHEN

SCHAUMSUPPE VON PASTINAKE & TOPINAMBUR
GEFLÄMMTE JAKOBSMUSCHEL *ODER*
PILZ-MEDAILLON „JAKOBS-STYLE“ (V)

HAUPTSACHE

WELLINGTON RELOADED
BLÄTTERTEIG | DUXELLE VOM CHAMPIGNON

WAHLWEISE GEFÜLLT MIT
MARBURGER RINDERFILET | METZGEREI MEIER III
SEETEUFEL-FILET
GESCHMORTER RINGELBEETE (V)

IMMER DAZU
RAHM-KARTOFFELPÜREE
GLASIERTER GRÜNER SPARGEL & KAROTTE
PASSENDES SÖSSCHEN

DESSERT

ZART-HERBE MOUSSE VON DER VALHRONA-SCHOKOLADE (V)
MANDEL-ORANGE | FLEUR DE SEL | MASCARPONE | MARINIERTE WALDBEEREN

KÄSE

KLEINE, ABER FEINE AUSWAHL VOM BRETT (V)
FEIGENSENF | DUNKLE TRAUBEN | BAGUETTE

TRINK-FREUDE INKLUSIVE

APERIO 0,1L
WEINBEGLEITUNG 5X 0,1L
PUREZZA SPARKLING & STILL

99 € PRO PERSON

inkl. Weinbegleitung & Wasser

49 € HOTEL PRO PERSON

Event-Sonderrate im DZ inkl. FS

(V) VEGETARISCH



Drossel & Specht
ALKOHOLHANDLUNG
WEINBAR