DAS MENÜ VOM SCHLOSS

London-Normandie-Siebenbürgen-Hermannstadt-Transsylvanien

HARKER'S WEINAUSWAHL
VOM FEINSTEN IM ORIENTEXPRESS:

2015	AS	Pinot Kap extra Brut	1 dl	€ 4,50
2014	BE	der kräftige Weiße Burgunder trocken *„Kap Eco"*	1 dl	€ 6,00
				¼ l
2017	AS	Weißer Burgunder QbA trocken		€ 6,00
2016	AS	Grauer Burgunder QbA trocken		€ 6,00
2015	AS	Spätburgunder Rosé QbA trocken		€ 6,00
2015	IW	Grauer Burgunder *„Kap Eco"* Spätlese trocken		€ 9,50
2015	AS	Spätburgunder Rotwein QbA trocken		€ 6,00
2013	WK	Spätburgunder Rotwein *„Kap Eco"* QbA trocken		€ 11,00

*…Diese **„Roten"** – lieber Kühl oder Körpertemperatur?*

Menüpreis: € 49

Menüpreis inkl. Getränke € 79

passende *„Kap-Eco"* Weine zu jedem Gang & Sekt (je 1 dl)
incl. Süßwein zum Dessert
und natürlich Aqua Blue: classic, medium oder still à volonté

Engelbert Hau's eigene Cuvées (Kap'Eco - sind aus ökologischem Weinbau)
AS - Achkarrer Schloßberg, WG Achkarren
BE –Bischoffinger Enselberg Wgut Abril
WK - Wasenweiler Kreuzhalde, Weingut Zähringer, Heitersheim

Apéritif: zum BROT AUCH BL..

Rotes Getränk und Grünes zum Brot!

IM ORIENT EXPRESS

Das Feine im Speisewagen:
der **"eiskalte Camembert" auf Salat**

SCH(L)OßGEFLÜGEL
Kaspardische Wachtel
auf Rote Beetesauce mit Mamaliga

„MACHEN WIR EIN FEST"
… mit frisch geschlachtetem Lamm
unter dem Schutz von Knoblauch
aber nicht für alle…

**** AUF ZUR THEATERVORSTELLUNG ****

LUCY'S GEBURTSTAGSTORTE
…bis zum engültigen Tod