

## *5 Gang--Menue und verkostete Weine*

*Crêpes mit Räucherlachs*

*Verkosteter Wein:*

*2006 Gallego rosado- bodegas uncastellum-Spanien*

\*

*Muscheln in Knoblauchöl mit Thymian,*

*Rosmarin und Lorbeer*

*Verkosteter Wein:*

*2003 St. Joseph weiss- maison Chapoutier-Frankreich*

\*

*Kaninchenragout mit Schalotten in*

*Dijonsenf unter der Blätterteighaube*

*Verkosteter Wein:*

*2005 Côtes du ventoux - clos des*

*estailades-la ferme saint martin*

\*

*Gebäckener Ziegenkäse mit Walnüssen*

*Verkosteter Wein:*

*2000 Chianti classico riserva Casina di Cornia*

\*

*Geeiste Zimtsterne mit Orangenfilets*

*Verkosteter Wein:*

*2001 museat de rivesaltes- Süßwein*

