

**Zum Empfang**

**PFIRSICH BELLIN**

Pfirsich,--- Cranberry-Nektar, Prosecco Frizzante  
und glitzerndem Zuckerrand

\*\*\*

Spätburgunder Weißherbst Rosé  
2023er Rheinhessen, mild

\*\*\*

Torre Oria, 80 Years  
2019er Red Blend, Spanien

\*\*\* weitere Getränke \*\*\*

nach Wahl

*Lichtenau- Kl. März ---2026*

**\*\*\* Jubiläums-Menue des Tages \*\*\***

*Vorspeisenteller des Abends bunte Blattsalate  
an Rotweindressing, dazu Scheiben vom Rehrücken im  
Kräuterblätterteig*

\*\*\*\*\*

*Sellerie-Apfelcreme-süppchen, Gemüsestreifen, -geröstete Einlage,  
Walnuss-Sahnehaube serviert*

\*\*\*\*\*

*Dialog von geschmorter Kalbshaxe an feiner Jus mit Gemüseeinlage  
Rinderfilet-rosa- an Rotweinsoße mit Dattel-aroma,  
dazu Bretzen-Knödel-Scheiben und Kartoffelstampf mit Trüffel-butter  
sowie Gemüse der Jahreszeit*

\*\*\*\*\*

*Mousse von Schmand und Apfel auf Karamellkeks,  
Birne im Filoteig-Mantel gebacken, Vanilleeis-Parfait,  
gemischte Beeren in Framboise-Likör, fr. Früchte*

*Mousse von Schmand und Apfel auf Karamellkeks*

*dazu Vanilleeis-Parfait, gemischte Beeren in Framboise-Likör*

*sowie frische Früchte des Spätsommers*