

Rebenfeuer

Moderiertes 6-Gänge-Fleischerlebnis
mit Weingelee & Weinbegleitung

mit Metzgerei Joachim & acht Wollmesheimer Weingütern

APERITIV

Metzgerschnecken

Secco rosé

WEINGUT KARL BORN & SOHN

Kachelfleisch vom Schwein | Ingwer | Zitrone | Koriander & Ingwergelee

2025 Spätburgunder Blanc de Noir trocken

WEINGUT VÖGELI

Pollo Fino | Erdnussoße & Vinchili

2025 Gelber Muskateller halbtrocken

WEINGUT PETER SILBERNAGEL

Alte Wutz aus Schwäbisch Hall | Meersalz & Weißweingelee

2025 Sauvignon Blanc trocken

WEINGUT BERND DICKER

Kalbstafelspitz | Basilikumbutter & Bavinicum

2024 Spätburgunder Weißherbst

WEINGUT ALTSCHUH & SOHN

Flat Iron – Mittelbug gekocht & Rotweingelee

2020 Merlot trocken

WEINGUT BRUNO LEINER

Dry Aged Roastbeef | Vinchili-Kräuterbutter

2023 Pinot Noir „m“ trocken

WEINGUT WILLI ALTSCHUH

Als Dessert gibt es eine Überraschung aus unserem Schnaps & Likörsortiment

Zu allen Gängen reichen wir Wasser und Baguette