

RESTAURANT  
**STEINHALDE**

*Die feine schwäbische Art*

**Feines Essen - Edle Tropfen.**

**„Neun begeisterte Weinmacher“ präsentiert von Wilhelm Bauer!**

Cannstatter Secco mit Champagner-Traube

Auxerrois [www.weingut.zorn.de](http://www.weingut.zorn.de)

Sauvignon Blanc Höhenluft Weingut-Ellwanger.com

Riesling vom Cannstatter Zuckerle Weingut-Klopfer.de

Muskat-Trollinger Weingut-Luckert.com, aus Winnenden

Samtrot Kabinett Weingut-Schwarz.eu aus Untertürkheim

Spätburgunder Weingut-Maier.de aus Schwaikheim

Lemberger Weingut-Jaggy.de aus Ötisheim

Cuvee'Rot Barrique Weingut Wörthmann .de aus Lauffen

**Beginn 19.00 Uhr mit Feuer und Flamme in unserem Hofgarten**

Küchen-Gruß und ein Aperitif

**Fang aus dem Wasser**

Kabeljau und Blinis an Pommery-Senfsauce

\*\*\*

**Da haben wir den Salat**

Carpaccio von geräucherter Gänsebrust an  
lauwarmem Pfifferling-Zucchini-salat

\*\*\*

**Wildes aus dem schwäbischen Wald trifft Stauferrind**

Rehrücken mit Nougatkruste, geschmortes Rinderbäckle,  
Cranberries und Kartoffel-Pastinakenmousse

\*\*\*

**Von den Streuobstwiesen**

Pochierte Birne gefüllt mit feiner Schokoladenmousse  
mit lauwarmem Kürbis - Apfelstrudel

**Preis für das Menü inklusive**

**Wein- und Wasserbegleitung pro Person € 64,80**