

Weinabend Weingut von Winning
25. März 2026

Fingerfood

*Gratinierter Ziegenfrischkäse auf Früchtebrot
Thunfischtatar mit Orangencreme und Reispapier
Gebeizter Ikarimilachs mit Mango und Ingo Holland Curry
Mehrkornröstbrot mit Blutwurst vom Metzger Hambel und Apfelspalten*

Amuse Bouche

Kalbstatar

*dazu Wachtelspiegelei, Brotchip
Schmand und confierte Artischocke*

Jacobsmuschel und Omega 3 Schweinebauch

*geröstet Jacobsmuschel und krosser Schweinebauch
an Süßkartoffelcreme, eingeweckter Mirabelle aus dem MAX ENK Garten
eingewecktem Pfifferling und Sojaglacé*

Onglet/ Backe / Pastrami vom Rind

*rosa gebratenes Onglet, geschmorte Ochsenbacke und Tranche vom Pastrami
an 3erlei Erbse (Püree, Knackerbse, Kresse)
Brombeere und Jus*

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

*von der Valrhona Guanaja Schokolade
dazu Himbeerrabarber, Baiser und Vanilleeis*

Aperitif & Fingerfood

*4-Gang Menü mit korrespondierenden Weinen
Wasser & Kaffee*

139,00 Euro pro Person

Start: 18:30 Uhr

*Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, bitten wir Sie uns im Vorfeld darüber zu informieren.
Eine vegetarische Alternative ist nur mit vorheriger Anmeldung möglich.*

Für diesen besonderen Weinabend ist eine Reservierung per Mail an hempel@max-enk.de erforderlich. Bitte haben Sie Verständnis, dass der Menüpreis im Vorfeld fällig wird.

