



Winemakers' Dinner

Karlbacher Restaurant ◦ Samstag, 9. Mai 2020

Gastgeber Christian & Laura Rubert

Amuse-Bouche

kleiner Gruß aus der Karlbacher Küche



Frühlingsalat „Gourmand“ mit Perlhuhn, Spargel und Orangen Vinaigrette
Mango-Ragout, Rosskopf-Zwiebel, Safran-Kompott
dazu servieren wir eine Perlhuhn-Bouillon mit frischen Erbsen



Doraden-Filet auf einem Basilikum Risotto, junges Gemüse-Ragout
und gebratene Kräutersaitlinge in Tomaten Schaum



Erdbeer-Sorbet

dazu JTC Stückfass Rosé Sekt Brut „Edition 1998“



Duo vom Kalbs-Bäckchen und Medaillon vom Carré
Röstgemüse Püree, grüner Spargel und Schloss-Kartoffeln



Pfälzer Parfait von einer Riesling-Weincreme

Rhabarber-Vanille Kompott

Sauerrahm Eis und Nougat Meringues

149,00 € pro Person

Inklusive Aperitif, über 15 internationale Weine aus Großflaschen
Mineralwasser, JTC Traubensecco, Kaffeespezialitäten, Digestif

Tischreservierung / Gutscheine

Telefon 0049 171 197 00 40

www.jt-consulting.de/festival.php