

UMAMI & UNIKATE

7 WEINE, 7 JAHRGÄNGE, 7 LAGEN.

Das macht 7 Geschichten über
große Buhl'sche Weine mit Unikatcharakter,
die kaum jemand besser zu erzählen weiß als die Geschäftsführerin
des Weinguts, Monika Schmid, persönlich. Lassen Sie sich mitnehmen
auf eine vinophile Zeitreise zu Großen Gewächsen
verschiedener Jahrgänge und genießen Sie einen fulminanten
Abend mit meisterhafter Sushi-Kunst
in sieben Gängen von Küchenchef Piotr Suszek.

INKL. 7-GÄNGE MENÜ,
APÉRITIF, GGS, WASSER
UND KAFFEE

229 €

HIER
TICKETS



7-GANG SUSHI-MENÜ

1. GANG

CALIFORNIA TORO

Label Rouge Lachs | Gurke | Oshinko
Balfego Toro Thunfisch | Schalotte | Chili-Sesam-Öl

2. GANG

TUNA TATAR HOSOMAKI

Yellowfin Thunfisch Tatar
Tempura | Sesam | Chilifäden

3. GANG

CEVICHE LACHS

Label Rouge Lachs | Mango | Melone | Avocado | Minze
Koriander | Rote Zwiebeln

4. GANG

SCHNEEKRABBE GUNKAN MAKI

Schneekrabben-Salat | Gekochte Garnelen
Gelbschwanzmakrele | Kanpyo | Sesam

5. GANG

SEABASS TORYUFU

Wolfsbarsch | Ponzu | Trüffel | Tobiko | Sesam-Öl | Kresse

6. GANG

TUNA TATAKI

Yellowfin Thunfisch | Su-miso Sauce | Sansho | Kohlrabi
Kizami Wasabi | Tobiko

7. GANG

CALIFORNIA WAGYU

A5 Wagyu Rindfleisch | Riesengarnelen Tempura
Gurke | Spicy Mayo

WINE PAIRING

7 WEINE. 7 JAHRGÄNGE. 7 LAGEN.

EMPFANG

2015

Kieselberg Riesling Sekt

1. GANG

2021

Ungeheuer

2. GANG

2020

Jesuitengarten

3. GANG

2019

Pechstein

4. GANG

2018

Kieselberg

5. GANG

2017

Freundstück

6. GANG

2016

Reiterpfad Hofstück

7. GANG

2015

Kirchenstück