

Die Halde

1.147 m HOCHGENUSS

„Jubel“-Box

Variante mit 3erlei-Knödel:

Hausgemachtes Ciabatta aus dem Holzofen

Gewürzbutter | Hummus | Kräutersalz

Geschmorte Rote Bete

Mandelcreme | Birnenchutney | karamellisierte Nüsse

Hokkaido-Kürbissuppe

Kürbiskern-Pesto | Graubrotkracherl

3erlei Knödel in Salbeibutter

Kürbis | Buchweizen | Spinat

Geschmortes Wurzelgemüse | Rahmpilze | Bergkäse

Schokoladenküchlein mit Salzkaramell

Portwein-Zwetschgen

HALDE „HausCuvée“

2018 Weißburgunder & Chardonnay

trocken

Weingut Lämmli-Schindler

Mauchen | Markgräflerland

Klarer Duft | tolle Frucht | spritzige Säure

Spätburgunder Landmann

2015 Spätburgunder

Weingut Landmann

Freiburg-Waltershofen

Kraftvolle Tannine | dunkle Beeren

milde Säure

Die Halde

1.147 m HOCHGENUSS

„Jubel“-Box

Variante mit Bauernente:

Hausgemachtes Ciabatta aus dem Holzofen

Griebenschmalz | Hummus | Kräutersalz

Geräucherte Schwarzwälder Lachsforelle

Geschmorte Petersilienwurzel | Birne

Meerrettich-Schmand | Knusperchips

Hokkaido-Kürbissuppe

Kürbiskern-Pesto | Graubrotkracherl

Knusprige Bauernente aus dem Rohr

Gewürzrotkraut | Rahmpilze

Serviettenknödel | Ebereschenkompott

Schokoladenküchlein mit Salzkaramell

Portwein-Zwetschgen

HALDE „HausCuvée“

2018 Weißburgunder & Chardonnay
trocken

Weingut Lämmelin-Schindler

Mauchen | Markgräflerland

Klarer Duft | tolle Frucht | spritzige Säure

Spätburgunder Landmann

2015 Spätburgunder

Weingut Landmann

Freiburg-Waltershofen

Kraftvolle Tannine | dunkle Beeren

milde Säure