

KULINARISCHE WEINPROBE

- 27.02.2026 Weingut Seyffer 18:00 Uhr -

„Ofenfrische Brotauswahl mit Kräuterfrischkäsecreme,
hausgemachtem Tabasco & Salzbutter“

* * *

„Gruß aus der Löwen-Küche“

Weißer Tomatenschaum Suppe | Wildkräuter Öl
Würfel von der grünen „Filder“-Tomate | Olivenöl Grissini

Crémant Pinot Brut

* * *

„Rinder Carpaccio“

Dry Aged Rinderfilet | Kaffeebeize | Rucola | Veilchen
Belper Knolle | Eigelb Crème | gepickeltes Radieschen

Sandstein Grauburgunder

Weinsberger Grauburgunder

* * *

„Fish & Chips“

Hausgemachte Pommes | Trüffelmayonnaise | Skrei | Fichtenspitzenmiso Salz
Schnittlauch | Trüffel | Zitronenzeste | grüne Daikon Kresse

Weinsberger Spätburgunder

Riesling Glückhalde

* * *

„Waldfrucht Sorbet“

Kampott Pfeffer Crumble | Joghurt Schaum | Schafgarbe

* * *

„Duett vom Iberico Schwein“

Bäckchen | Rücken | Pfefferessig-Jus | rosa Pfeffer Kruste | Schweineschwarten Popcorn
Perlgrauen Arancini | grüner Spargel | Bärlauch Knospen | Selleriecreme | Salzsellerie

Weinsberger Lemberger

Meilenstein Cuveé

* * *

„Schwarzwälder Kirsch vom Feld“

Schwarzwälder-Kuchenstück | Ziegenkäse Pulver | Vanille Eis | Kirschwassersahne |
Fichtenspitzen-Kirsch Gel | Sauerkirsch Macaron

Muskateller trocken



ZUM LÖWEN



WEIN GUT
Seyffer