

KULINARISCHE WEINPROBE



- 22.05.2026 / Weingut Poss / 18:00 Uhr -

„Ofenfrische Brotauswahl mit Tomaten-Frischkäsecreme,
hausgemachtem Tabasco & Wildkräuter-Butter“

* * *

„Power Saft“

Kartoffel-Petersilien Suppe | Iberico Chorizzo | Steinpilz Kracker | Steinpilz Schaum

2021er / Pinot brut Rosé / Weingut Poss

* * *

„Croissant deluxe“

Mini Croissant | Rinder-Hüft-Tatar | Estragon Mayonnaise

Italienischer Sommertrüffel | grüner Spargel | Bio-Zitronen Zeste

2023er / Grauer Burgunder -S- / trocken / Weingut Poss

2020er / Grauer Burgunder -S- / trocken / a.d. Magnum / Weingut Poss

* * *

„Schwäbisches Arancini“

Kässpätzle Ball | Gurken-Radieschen Salat | Fichtenspitzen | Röstzwiebel Hollandaise

Schnittlauch Öl | Senfkorn | Röstzwiebelpulver | Wagyu Jahrgangsschinken

2023er / Weißer Burgunder Waldlaubersheimer Altenburg / Weingut Poss

2017er / Weißer Burgunder Windesheimer Römerberg / a.d. Magnum / Weingut Poss

* * *

„Nice Ice Baby“

Matcha Eis | Limonenfilets | Matcha Feder | Limonen Zeste

* * *

„Endlich wieder Spargel“

Sous vide gegarter Kalbstafelspitz | gegrillter „Bondorfer“ Stangenspargel

glasierter grüner Spargel | Erbsen-Minz Creme | Nussbutter Schaum

Hasselback-Kartoffel | Erbsenkresse

2016er / Cellarii Rotwein / trocken / a.d. Magnum / Weingut Poss

2021er / Grauer Burgunder Windesheimer Fels / Weingut Poss

* * *

„Die Honigwabe“

Ziegenkäse-Honig Mousse | schwarze Walnuss | Steinenbronner Waldhonig | heimischer Apfel

Bodensee Diesel | Ziegenmilch Eis | Honig-Granola | Zitronenverbene

2024er / Würzer Spätlese / Weingut Poss

120,00 € pro Person (inkl. Korrespondierender Weinreise)



ZUM LÖWEN

RESERVIERUNGEN UNTER:

www.loewen-steinenbronn.de

loewen.steinenbronn@gmail.com

Poss

Änderungen vorbehalten! (Allergene & Unverträglichkeiten müssen schriftlich bei der Reservierung mit angegeben werden)