

KULINARISCHE WEINPROBE

- 23.10.2026 / Weingut Aldinger / 18:00 Uhr -

„Apero“

360° Laib | Salzbutter | Kalamata Oliven Tapenade

Aldinger Sekt No. 532 Blanc

* * *

„Gruß aus der Löwen-Küche“

Ceviche | heimischen Forelle | Limone | Chili

* * *

„Vorspeise“

Gemüsegarten | Sellerie | Wildkräuter | Wildfang Garnele | Nuss | Karotte

2025 Bentz Weiss Cuvée BIO

2025 Sauvignon Blanc RESERVE BIO

* * *

„Zwischengang“

Ravioli | Ziegenkäse | Honig | Lavendel | Blattspinat

2024 Gipskeuper Weissburgunder & Chardonnay RESERVE BIO

2023 Untertürkheimer Gips Chardonnay VDP ERSTES GEWÄCHS

* * *

„Hauptgang“

Rinderfilet | Trüffelrahm Soße | gebrannter Spitzkohl | Safranpolenta

2024 Hanweiler Berg Lemberger VDP ERSTES GEWÄCHS

2023 Lämmeler Fellbach Lemberger VDP GROSSES GEWÄCHS

* * *

„Dessert“

Erotik Schnitte | Veilchen Eis | Mango | Kokos | Passionsfrucht | Buchweizen

2025 Uhlbach Götzenberg Riesling Kabinett VDP GROSSE LAGE BIO

139,00 € pro Person (inkl. Korrespondierender Weinreise, Wasserpauschale & Espresso)



ZUM LÖWEN

STEINENBRONN

RESERVIERUNGEN UNTER:

www.loewen-steinenbronn.de

loewen.steinenbronn@gmail.com



WEINGUT ALDINGER
SEIT 1492

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