



## *Gala-Menü zum Vereinsjubiläum*

### **Vorspeisenplatte Leckeres vom Mittelrhein „William Turner“**

*Steeger Hinkelsdreck mit Riesling-Traubengelee*

*Barsch und Zander aus Rhein & Mosel „Sardina-Style“*

*Mousse von der geräucherten Wisper-Lachsforelle mit Rote-Bete-Meerrettich*

*Mediterrheines Vitello Tonnato „Wisperwind“*

*(Fenchelsalami aus 100 % Mittelrheinziege)*

### **Spargel-Miso Suppe**

*mit Meeresspargel, rote Zwiebeln*

*und geröstetem schwarzen und weißen Sesam*

### **Pfeffersteak vom Bacharacher Hirschkalb**

*mit Steeger Burgundersoße,*

*Gemüse & grüner Spargel in Knoblauch-Olivenöl und Kräutern*

*aus unserem Küchengärtchen gebraten,*

*dazu Kartoffel-Spitzmörchelpüree*

### **Dessertvariation**

*Crème brûlée mit Madagascar-Vanille und Holunderblüte*

*Eistörtchen von Matcha, gerösteten Kürbiskernen, grünem Tee und*

*Bacharacher Honig*

*Sorbet von Erdbeeren, Rhabarber und Maikräutern*



## *Sektempfang*

mit Sekt vom Weingut Ratzenberger

## *Weine zum Menü*

### **Zum Vorspeisenteller und zur Suppe**

*2013 Bacharacher Riesling – feinherb  
Weingut Ratzenberger, Bacharach – Steeg, VDP*

### **Zum Hauptgang**

*2017 Bacharacher Riesling Wolfshöhle Edition I  
Weingut Bastian, Bacharach, VDP*

### **Zum Dessert**

*2003 Steeger St. Jost Riesling Auslese, edelsüß  
Weingut Helmut Mades, VDP*