

# Wine & Dine

am 25.01.2025 um 18:00 Uhr

Erleben Sie mit unserem staatlich geprüften Sommelier Arnold Nölly und Götz Drewitz von Vinaturel die Vielfalt der biologischen Weinwelt.

In Verbindung zu ausgewählten Weinen kochen für Sie: Küchenmeister Gerhard Nölly und Gastkoch Michael Braun vom 959 (Heidelberg)



**Aperitif, 4-Gang-Menü,  
Weinbegleitung,  
inkl. Wasser**

**111 € pro Person  
(Vorkasse)**

### Anmeldung

07032 / 2040, post@hasen.de  
Kartenvorverkauf an der Rezeption

## MENÜ

### Amuse

\*\*\*

Rindertartar/ Rote Bete  
Schwarze Walnuss/ Crème fraîche  
(Gastkoch Michael Braun vom 959)

\*\*\*

Gebeizter Lachs/ Petersilienwurzel  
Schwarztee/ Kumquat  
Cashewkerne

\*\*\*

Kalbsfilet/ Trüffel/ Champignon  
Kartoffelschnitten/ Karotte

\*\*\*

Blutorange/ Mandel/ Topfen  
Weiße Schokolade

\*\*\*\*\*

### Petits fours

