



# WINZERMENÜ

CLAUS & SITTA PIEDMONT  
GASTWINZER WEINGUT PIEDMONT



## 3-GANG MENÜ MIT WEINBEGLEITUNG

Unser Winzermenü ist eine einmalige Gelegenheit, hervorragende Weine als Begleitung im Rahmen eines 3-Gänge-Menüs von Küchenchef Christoph Kaiser kredenzt zu bekommen. Erleben Sie jeden Monat neu fein abgestimmte regionale Köstlichkeiten und lassen Sie sich von heimischer Handwerkskunst überzeugen!

### VORSPEISE

Ceviche vom Kabeljau  
Radischen / Zitrone / Limette / Zitronengras

### HAUPTSPEISE

Gebratenes Steinbuttfilet  
Jasminreiscreme / Meerresbohne / Pac Choi / Tahinaschaum

### DESSERT

Kirsch Banane  
Bananen Panna Cotta / Sauerkirschsorbet

---

### WEINBEGLEITUNG

Das Weingut wird in der fünften Generation von Claus Piedmont und seiner Tochter Sitta geführt. Nach alter Tradition und mit sinnvoller Technik wird der Riesling im Holzfass ausgebaut und abgefüllt. Ihre Winzerzeugung hat den Schwerpunkt im Kabinettbereich. Unser "Winzer des Monats" strebt leichte Weine mit dezenter Süße an, dabei bildet ihr Weißburgunder eine Alternative zum Riesling, da er mit weniger Säure auskommt.

3-GANG MENÜ OHNE WEINBEGLEITUNG

39,50 €

3-GANG MENÜ MIT WEINBEGLEITUNG

52,00 €