



Hohenklingen

- 1 Carpaccio vom gepickelten Butternusskürbis mit gebackenem Ziegenkäse, Feigenenf und kleinem Salatbouquet

Blanc De Noir, 2022, HWG Weine, Wilchingen / oder /
Loureiro, 2022, Casa de Vila Nova, Vinho Verde

- 2 Leichte Marroncrèmesuppe mit Praline von der geräucherten Entenbrust

Chardonnay Stein, 2019, Weinstamm, Thayngen / oder /
Branco Reserva, 2022, Carm, Douro

- 3 Rosa gebratenes Hirsch-Entrecôte auf Preiselbeer-Wildrahmsauce mit Apfel-Cranberry-Chutney, hausgemachten Spätzli und reichhaltigem Gemüsebouquet

Cuvee Noir, 2022, Weingut Schmid, Schlattingen / oder /
Lapso, 2018, Sidonio de Sousa, Bairrada

- 4 Kaltes Feigen-Sabayon auf Haselnuss-Knusperboden mit Rumfrüchte-Kompott und karamellisierten Nüssen

Perl Schaumwein, Aagne Weingut, Hallau / oder /
Porto 10 Years Old Tawny, Quinta da Gaiçosa, Douro



4-Gänge-Menü ohne/mit Wein: **CHF 105.- / CHF 135.-**

Reservation:

www.burghohenklingen.com

052 741 21 37