

FISCHDEEL

WINE & DINE
JÜRGEN HOFMANN

28. MÄRZ 2026

VON 18:30 UHR BIS 22 UHR

Genießen Sie ein 6-Gänge-Menü mit ausgesuchten Weinen vom Weingut Hofmann. Präsentiert von Jürgen Hofmann, Torsten Schott(i) und seinem Team.

Die Weine, die an diesem Abend vorgestellt werden, können vor Ort zum Spezial »Wine & Dine Event-Preis« geordert werden!

PREIS

Menü 89€ pro Person

Weinbegleitung 49€ pro Person

Eine alkoholfreie Begleitung kann optional bei der Reservierung vorbestellt werden.

MENÜ

KALBSTAFELSPITZ SMØRREBRØD

mit pochierem Wachtelei, grüner Soße und gepickelten Radieschen

PULPO VOM GRILL

mit Olivenöl, Zitrone, grobem Meersalz und mariniert mit Pimentón im Wildkräutersalat-Nest, Ciabatta und Paprika-Aioli

ESPRESSO MACCHIATO VON DER KRUSTENTIERSUPPE

mit Trüffel, Milchschaum, Zimt und Zucker

ZITRONENSORBET

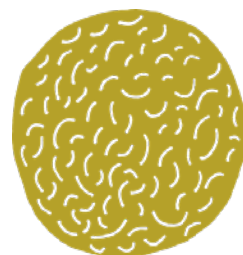
mit Gurke, Queller und mit Gin aufgefüllt

WOLFSBARSCH AUF DER HAUT GEBRATEN

dazu wilder Brokkoli und Blumenkohl aus der Pfanne, Pinienkerne und Ingwer-Velouté auf Violetta Kartoffeln

BELLABOMBA-KÜCHLEIN

Eierlikör von der Distilleria Marzadro, auf Blaubeerkompott mit gratiniertem weißem Schokoladenparfait



HOFMANN

