

## Aperitif:

### Pêcher Royal

Rieslingsekt Brut original Flaschengärung,  
mit Weinbergpfirischlikör



### Weißweinempfehlung:

Nr. 710

### 2021er Graacher Domprobst „der Wurzelechte“

Mosel

Riesling trocken 12,0%

Weingut Eifel-Pfeiffer | Trittenheim

12,0% 29,00 EUR

### Rotweinempfehlung:

Nr. 537

### 2021er Spätburgunder Hand in Hand

Baden und Ahr

Qualitätswein trocken

Weingut Klumpp & Meyer Näkel

13% 39,00 EUR

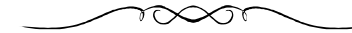


### Nach dem Essen

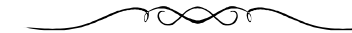
Eventuell ein Kaffee, Cappuccino, Espresso,  
Edelobstbrand oder Cognac gefällig?

## Candlelightmenü im Michels Wohlfühlhotel \*\*\*\*S

Gebratene Entenbrust  
mit Pflaumen-Ingwerjus,  
zweierlei von der Birne  
und Selleriecrème



Bärlauchcremesuppe  
mit Wachtelspiegelei



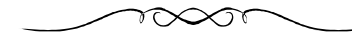
Gebratenes Kabeljaufilet  
mit Rieslingschaum und getrüffelten Tagliolini



Apfelsorbet



Rosa gebratenes Rinderfilet  
mit Portweinjus, Kräutersaitlingen,  
deutschem Spargel  
und knusprigem Döppekoochen



Karamellmousse  
mit Himbeersorbet, marinierten Beeren  
und Knuspererde