

**Aperitif:**  
**Pêcher Royal**


Rieslingsekt Brut original Flaschengärung,  
mit Weinbergpfirsichlikör



**Unsere Weinempfehlung:**

Nr. 757  
**Chardonnay 500 R Mosel**  
2018er Chardonnay Spätlese trocken  
Weingut Thanisch | Lieser  
13,5% 39,50 EUR

Nr. 526  
**Nardelli Primitivo „1961“ Puglia**  
2018er Primitivo feinherb  
Weingut Bernard-Massard | Puglia IGP, Italien  
15% 29,90 EUR



**Nach dem Essen**  
Eventuell ein Kaffee, Cappuccino, Espresso,  
Edelobstbrand oder Cognac gefällig?


Schalckenmehren, Donnerstag, 22. Oktober 2020

Candlelightmenü  
im Michels Wohlfühlhotel \*\*\*\*S  
anlässlich Ihres Arrangements „Traumstunden“

Gebratene Wachtelbrust  
mit Tomaten-Johannisbeerchutney  
und buntem Blattsalat



Monschauer Senfsuppe  
mit Frühllauch und Croûtons




Gebratenes Viktoriabarschfilet  
mit Tomaten-Mango-Salsa,  
Olivenöl-Kartoffelstampf  
und marinierten Wildkräutern



Himbeersorbet



Rosa gebratener Kalbsrücken  
mit Portweinjus, Kürbiscrème  
und Kartoffelgnocchi



„Vulkan“ Karamellmousse  
mit Brombeerkern  
und marinierten Beeren