

A table

LUDWIGSHAFEN

Menü für Zuhause

HAUSGEMACHTE TERRINE VON GÄNSERILLETES MIT PUYLINSENSALAT

2018 Arzheimer Chardonnay trocken RF

GESCHMORTE KALBSBACKE MIT GESCHMORTEN PETERSILIENWURZELN UND
POLENTA

2016 Arzheimer am Fürstenweg, VDP.Erste Lage, Spätburgunder trocken

VANILLEMousse „BAYRISCH CREME“ MIT BIRNENKOMPOTT

Menü 39 € pro Person

Das Menü muss nur noch mit wenigen Handgriffen zuhause fertig gestellt werden.

Weinbegleitung vom Weingut Kranz, Ilbesheim
Paket mit je 1 Flasche 37 €

Wir bitten um Vorbestellung bis Donnerstag, den 26.11. Beachten Sie bitte, dass wir nur eine bestimmte Anzahl an Menüs anbieten können.

Die Abholung erfolgt dann im Atable:

Am Freitag 27.11. von 15 bis 18Uhr

Am Samstag 28.11. von 11 bis 17 Uhr

Am Sonntag 29.11. von 11 bis 15 Uhr

Oder im Weingut Kranz am Samstag 28.11. von 09 bis 16 Uhr

Ausnahmsweise können wir aus organisatorischen Gründen keine Umbestellungen oder Unverträglichkeiten berücksichtigen. Wir bitten um Verständnis.