

# Das Guck

## Sommermenü

Freitag, 1. Juli 2022

### Kleiner Gemüsegarten

2020 Messias Vinho Rosé, Mealhada Portugal

Sehr leicht mit wenig Alkohol und viel Genuss

unser Lieblings-Sommerwein

\*\*\*

### Filet vom Bachsaibling in Fenchelcreme

2015 Geheimrat „J“ Riesling, WG Wegeler Rheingau

Cuvee aus ersten Lagen mit ausgeprägter Mineralik und frischer Frucht

rassig, frisch und fein balanciert klingt er lange nach

\*\*\*

### Böhmische Klobasa -mal anders-

Rudohor Indian Pale Ale, Ostrov Böhmen

Herb prickelndes, exotisch duftendes Craftbier

als heimatlicher Begleiter zur Rauchwurst

\*\*\*

### Holunderblütensorbet

\*\*\*

### Reh aus dem Neudorfer Forst auf zweierlei Art

#### Rotweinjus, Waldpilze, Sellerie und Brokkoli

2012 Penfolds „Bin 28“ Kalimna Shiraz, Südastralien

In der Nase feine Noten von Waldhimbeeren, Gewürzen und Tabak

am Gaumen dicht und vollmundig mit perfekter Struktur

geht er über in einen endlosen Abgang

\*\*\*

### Drebacher Ziegenfrischkäse

#### Fichtengelee und Gartenbeeren

2017 „Hemmungslos“ Sauvignon Blanc, Beerenauslese Südsteiermark

Süßer Verführer mit fruchtbetonten Noten von Ananas und Marille

frisch und finessenreich

\*\*\*

### Kirschen und Schokolade

Espresso

Menü 85,- €

Wein 34,- €