

# EUT-IN Hotel und Restaurant Alte Straßenmeisterei Speisekammer

## Weinmenü in der Speisekammer

„Guter Wein, der schmeckt und Weinkunst, die zum Erlebnis wird“  
Dazu Essen in mehreren Stationen, das die Weine begleitet

I

### Prickelndes

**2009 Salmon Champagner Special Club Cuvée brut**  
Amuse gueule: Kleiner Gruß aus der Küche

II

### Weißer Auftakt

**2015 Pazo de Senorans blanco**  
Gebackener Ziegenkäse auf Wildkräuter-Salat

III

### Weißer Gipfel

**2008 Pazo Senorans Selección de Anada**  
Duo vom Zander und der Förde-Garnele  
Safranschaum, Blattspinat und Kartoffelcreme

IV

### Rote Entdeckung

**2013 Muntada Côtes du Roussillon Villages**  
Rinderfilet von der Holsteiner Färse  
Zweierlei von der Erbse und Gartenmöhren

V

### Rote Steigerung

**2014 Muntada Terroirs de Calce, I.G.P. Côtes Catalanes**  
Holsteiner Käsestraße

VI

### Roter Höhepunkt

**1997 Astralis** - der Shiraz vom Biochemiker Roman Bratasiuk  
Dessert-Variation von der Schokolade

Der Preis für das Wein-Menü beträgt 120 €  
Für die begleitenden Speisen berechnen wir: 120 €  
Um die Qualität und Vorbereitung der Weine und Speisen optimal gewährleisten zu  
können bitten wir um rechtzeitige Reservierung.  
Die Preise gelten bei einer Flight-Reservierung von 4 – 6 Personen.