

# A table

LUDWIGSHAFEN

## Winzermenü mit Georg Mosbacher, Forst

WEIßES TOMATENMOUSSE MIT TOMATENCHUTNEY, PROVENCE-  
TOMATEN UND GERÄUCHERTEM ZIEGENKÄSE

☞ 2018 · Cabernet blanc trocken

FILET VOM ST. PETERSFISCH MIT LAUCH-RISSONI UND BEURRE BLANC

☞ 2017 · Kalkstein · Deidesheimer Riesling trocken

GEBRATENE WILDGARNELEN MIT FEVES UND KRUSTENTIERSCHAUM

☞ 2016 · Grauburgunder trocken „sl“

PAILLARD VOM REH MIT GEBRATENER GRIEßSCHNITTE  
UND WILDEM BROCCOLI

☞ 2016 · Pechstein, VDP.Große Lage, Riesling trocken GG

☞ 2012 · Pechstein, VDP.Große Lage, Riesling trocken GG

QUARKMOUSSE MIT APRIKOSE UND VERVEINE

☞ 2017 · Ungeheuer · Riesling Spätlese

**Datum: 05. Juli 2019, Beginn 19 Uhr**

**Sommerliches Menü mit 5 Gängen, inklusive Aperitif, 6 Weißweinen,  
Mineralwasser und Espresso**

**119 € pro Person**