



# Das Sommer- und Weinmenü im GENUSSSPIELHAUS 06.06.2024, 18:30

*Die Weine werden vorgestellt von Jessica Janek, erste deutsche Weinprofessional*

## Amuse Bouche

### Erster Gang

Spargelsalat | Schafskäse | gegrillter Paprika  
| geröstete Pinienkerne  
Rivaner 2023; Fritz Waßmer, Schlatt

\*\*\*\*\*

### Zweiter Gang

Zitronen-/Ricotta-Ravioli | Garnele  
| hausgemachte Sauce Hollandaise  
Sauvignon Blanc; Andreas Engelmann, Ebringen

\*\*\*\*\*

### Hauptgang

Kalbssemerrolle | Vanille-Möhren | Pfifferlinge  
| Bohnen | Pommes Macaire  
Viognier, Kilian Hunn, Gottenheim

\*\*\*\*\*

### Dessert

Weißes Schokoladen-Mousse | Erdbeertörtchen | Mandeln  
Pinot rosé, trocken

Preis / Person, inkl. Weinbegleitung: €95,00 (Vorkasse)

Preis / Person, ohne Weine: €75,00 (Vorkasse)

Wir bitten um Ihre Reservierung direkt hier im Genussspielhaus, per Telefon (07664 / 508 90 20)  
oder per E-Mail an: [info@genussspielhaus.de](mailto:info@genussspielhaus.de)