



FUCHSBAU

Romantik Hotel · Restaurant · SPA

★★★★

WEIN DINNER »PRINZ SALM«

Unser exklusives Wine & Dine Event am 21. März 2025

Zur Begrüßung

„Der Wildgraf“ Sekt Brut nature

*

Ziegenfrischkäse-Tarte

Waldhonig & Thymian | Feigenragout | Wildkräutersalate

2014 Riesling Kabinett

*

Samtige Krustentier-Bisque

gebratene Rotbarbe | Citra Leaves

2023 Grünschiefer Riesling *oder* 2021 Dalberger Ritterhölle Riesling

*

Tranchen vom Rothirsch

Rotweinreduktion | Morchelrahmragout | gebratener wilder Broccoli | Herzoginkartoffeln

2022 Bingen am Rhein Spätburgunder trocken

*

Rumtopf-Früchte

Mascarpone | Nuss-Crumble | Marzipan-Mohn-Eis

2023 Hattenheimer Hassel Riesling Auslese

*

Zum Ausklingen

„La Principessa“ Rosé Sekt Brut

Bon appétit. Santé & À la vôtre!



Erlesenes Vier-Gänge-Menü mit sechs großartigen Gewächsen

im Kartenvorverkauf **119,00 pro Person.**

Sekt, Weine, Mineralwasser, Soft- und Heißgetränke verstehen sich inklusive.

18.30 – 22.30 Uhr

Hoher Besuch aus Wallhausen: **Felix Prinz zu Salm-Salm** – Inhaber des Familienweinguts Prinz Salm in der 32. Generation – führt persönlich durch den Abend.

Das Schlossgut ist **Deutschlands ältestes Weingut** in Familienbesitz.

Wir freuen uns, den Schlossherrn bei uns im Fuchsbau Willkommen zu heißen.

Für die harmonische Speisenfolge sorgt unser eingespieltes Küchenteam.

*

Die Teilnehmerzahl ist auf 40 Genussfreudige begrenzt.

Wir empfehlen eine **rechtzeitige Reservierung: 04503-80 20** oder info@fuchsbau.com