



## Heiligabend im Peterle 2017

Leberparfait von der Stegener Ente  
Feldsalat & Granatapfelkerne

\*\*\*

Morcheln im Blätterteig

\*\*\*

Zerlei vom Schwein – Filet & geschmortes Bäckle  
Zwetschgensauce & Wirsingköpfe

\*\*\*

Schokolade & Kürbis

Unsere Weinempfehlung

Harte  Erde

Pinot Noir '11

Zalwander, O. Bauer, Köndringen, Breisgau

Muschelkalk mit dünner Lößauflage, über 40 Jahre alte Reben, unter 30 hl / ha Ertrag, klassisch ausgebaut in neuem & gebräutem Holz, unfiltriert abgefüllt: Noten von Schlehe, Schwarzkirsche, etwas Tabak, würzig, stoffig, viel

Charakter & Länge

42,-

