27.05.2026

Weinbruderschaft Nassauer Land e.V.

Spargel 5-Gang Menü

MIT BEGLEITENDEN WEINEN

Spargel-Menü

MIT WEINBEGLEITUNG

Amuse-gueule

Spargelragout mit Maultasche

Hors d'oeuvres

Mediterraner Ofenspargel

Grüner Spargel in Marinade aus Wein, Olivenöl, Balsamico-Essig, Knoblauch, Kirschtomaten, Oliven, Pinienkernen, frischen Spinatblättern

Potage

Spargelcreme-Suppe

aus grünem Spargel mit Croutons und Lachsstreifen

Plat principal

Spargel klassisch

mit Sauce Hollandaise und Butter, Salzkartoffeln und zweierlei Schinken

Dessert

Spargelmousse mit Erdbeeren

Weinbegleitung

1. Crémant brut

Cuvée Grauburgunder und Spätburgunder

Weingut Befort, Nittel, Mosel

2. Silvaner Kabinett

2024 Ars Antiqua Silvaner trocken

Weingut Wernersbach, Rheinhessen

4 Sterne bei Eichelmann

3. Sauvignon Blanc und Rivaner

2023 Speisemeister Cuvée weiß

Weingut Aufricht, Bodensee, Baden

4. Iphöfer Kalb Silvaner alte Reben

Weingut Hans Wirsching, Franken

VDP.Erste Lage

5. Rieslaner Auslese

2021 Freinsheimer Oschelskopf

Weingut Kassner-Simon, Freinsheim, Pfalz