

ALBATROS

21.10. | 18.11.2022

HEITLINGER WINE & DINE

6-Gang Menü mit korrespondierenden Weinen

120,- p.P.

Gerne bieten wir Ihnen auch ein vegetarisches Menü.

Bitte reservieren Sie Ihren Wunschtermin unter:

07259 – 4640 – 141

Restaurant Albatros

Birkenhof 1

76684 Östringen-Tiefenbach

heitlinger-genusswelten.de



HEITLINGER
GENUSSWELTEN



Menü ALBATROS | 21.10.

GEBEIZTES REHTATAR

Taggiasca Olive | Dashi Birne | Stracciatella
HEITLINGER Pinot Noir

KÜRBISSÜPPCHEN MIT KAISERGRANAT

Mango | Petersilie | Purple Curry
BURG RAVENSBURG Lerchenberg Riesling

FRISELLE DI MARE

Miso-Espuma | Zitronengras | Buchenpilze
HEITLINGER Spiegelberg

GRANITÉ

Heitlingers Spätlese | Quittengranité | Jordan Olivenöl
HEITLINGER Blanc de Noir

HIRSCHRÜCKEN

Cranberry | Pistazienkruste | Topinambur
BURG RAVENSBURG Löchle Pinot Noir

OPERA-SCHNITTE

Banane | Ingwer | Schokosorbet
Träublein



Menü HEITLINGER | 18.11.

GERÄUCHERTE ENTENBRUST

Feldsalat | Papaya | Macadamianuss
BURG RAVENSBURG Pinot Noir

CALAMARETTI

Petersilie | Zitrone | Pecorino
BURG RAVENSBURG Lerchenberg Riesling

GNOCCHI

Rote Beete | Vanille | Chicorée
HEITLINGER Pinot Gris Reserve

SORBET

Mandarinensorbet | Buchenkresse | Haselnuss
HEITLINGER Blanc de Noir

GESCHMORTE RINDERBACKE

Gänseleber | Trüffel | Cime di Rapa
BURG RAVENSBURG Dicker Franz

OFENSCHLUPFER

Rum | Zitrus | Wallnusseis
Schloss Vaux Träublein