

SENSI DIVINI

6. Mai 2006

„Brain food für Genießer“
in der Staatlichen Hofkellerei



Präsentiert von den Würzburger Köchen
Hans Fuchs, Udo Schmitt und Rolf Schlereth

Aperitif

Fränkische Tafelspitzsülze
mit Meerrettich und roter Bete

Altwürzburger Mostsüppchen
mit Muskatcroûtons

Zander im Speckmantel auf Linsenvariation

Spargel mit Blutorangensauce,
Kalbsrücken und
neue Kartoffeln

Warmer Bitter-Schokoladentraum mit Mangosorbet und Himbeercoullis

Begleitet wird jeder Gang von Fränkischen Spitzenweinen

Menü ist glutamatfrei und aus einheimischen kontrollierten Produkten zubereitet