



siegbert bimmerle
WEINGUT

Menü

Weingut Siegbert Bimmerle

2014 Pinot Sekt brut

Amuse Bouche

**Elsässisches Bauernbaguette
mit Wurstsalat und gesalzener Butter
2017 Weisser Burgunder Kabinett trocken**

**In Kalbsjus glasierte Blutwurst-Maultaschen
mit Majoran, Härdapfel,
Ackersalat und Kracherle**

2017 Grauer Burgunder Kabinett trocken

**Flussbarschfilet auf rotem Spitzkohl
mit Estragon Senfsoße**

2017 Riesling Kabinett trocken

**Dreierlei vom Frischling
Kotelett mit Kräuterkruste und Preiselbirne,
Pflanzerl auf Süßkartoffel
und Filet im Brickteig mit Kräuterknöpfle**

2014 Spätburgunder-im Eichenfass gereift

**Warmer Ziegenkäsekuchen,
Traubenkompott mit Balsamico
und Basilikumeis**

2015 Gewürztraminer Kabinett



siegbert bimmerle

WEINGUT

Siegbert Bimmerle kommt aus dem sonnenreichsten und wärmsten Gebiet Deutschlands zu uns in den hohen Norden. Und was kann schöner sein als vom Winzer selbst den Wein vorgestellt zu bekommen. Irgendwie schmeckt er doch noch besser, wenn man auch die Menschen und die Geschichte dahinter kennt. Abgesehen von den ganzen Auszeichnungen und die tief verwurzelte Familiengeschichte mit dem Weinbau, schmecken Bimmerles Weine einfach großartig. Nicht umsonst gehört Herr Bimmerle zu den 100 besten Winzern Deutschlands. Also genießen Sie tolle Weine und lassen Sie sich begeistern!



Lieber Gast,

freuen Sie sich mit uns auf unseren badischen Weinabend ein absolutes Highlight

am Freitag, den 9. November um 19 Uhr

Mit seiner badischen Gelassenheit stellt Siegbert Bimmerle seine herausragenden Weine persönlich vor, welche von einem raffinierten, badischen Menü begleitet werden.

Das Lopez Duo sorgt unplugged für pure Lebensfreude. Einmal gehört für immer begeistert.

Auf einen wunderschönen Abend mit Ihnen freuen sich

Franziska & Alexander Genke

Ihre Reservierung unter 0 41 54 79 29 0
oder info@forsthaus-seebergen.de

Preis pro Person 62,50 Euro inklusive Wein,
4-Gang Menü, Weinmoderation von
Siegbert Bimmerle persönlich und Live Musik vom Lopez Duo