

# Wein trifft Fisch

## WEINE -LISTE

2017 Erbacher Steinmorgen  
Riesling/alte Reben

2020 Muskateller Pfalz  
Oliver Zeter

2023 Riesling Aufricht

2023 Sauvignon Blanc Pfalz

2020 Sancerre Vin de Loire

1997 Chablis Premier Grand Cru

2022 Pinot Noire

Schloss Affaltrach  
Jungspund weiß  
und Saphir Schaumwein

## Speisenfolge

zum Aperitif  
Fingerfood

Fischtatar, Gänseleber, Austern

Jacobsmuscheln/Kaviarkartoffeln

Muschelsüppchen/Currysahne

Garnele/Pastinaken

Lachs/Pesto/Nudeln

Seeteufel/Weinkraut/Speck  
Saibling/ Rösti

Käse

120,00 €  
inkl. Weinbegleitung  
und Wasser

**Freitag, 6. September im Hotel Mohren**

**Mit Weinsommelier Stephan Mies**

**Uhrzeit 19 Uhr**