

Hier geht es  
zum Menü



20. MÄRZ 2025

# GENUSSREISE QUÉBEC, RHEINGAU & PFALZ

IM LEOPOLD RESTAURANT MIT STARKOCH ROLAND BAMBACH  
UND GASTWINZER ANDREAS SPREITZER

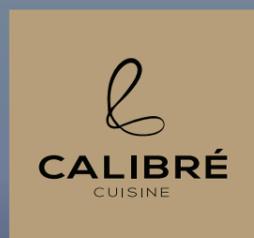
**18:00 Uhr Kellerführung mit einem Glas Sekt**  
**19:00 Uhr Menübeginn**

Roland Bambach, Starkoch aus Québec, zaubert ein Menü  
inspiriert von der kanadischen Flora und Fauna.

Das Menü wird von feinen Weinen des Gastwinzers Andreas Spreitzer aus dem  
Rheingau und von erlesenen Weinen von VON WINNING begleitet.

**8-Gang Menü 145,00 € pro Person | Weinbegleitung 50,00 € pro Person**

Ihre Reservierungsanfrage nehmen wir gerne unter  
**leopold@von-winning.de** entgegen.



Wir bitten Sie, uns Unverträglichkeiten und Allergien bereits bei der Reservierung mitzuteilen. Kurzfristige Anpassungen am Abend selbst können wir leider nicht immer berücksichtigen.

Damit wir Ihren Abend optimal vorbereiten können, bitten wir um die Bestätigung der Personenzahl bis zum **17.03.25**

Leider mussten wir in den letzten Jahren immer wieder leere Tische verzeichnen. Um dies zu vermeiden, berechnen wir bei Nichterscheinen eine **No-Show-Gebühr von 70,00 €** pro nicht erschienener Person (ausgenommen Kinder).

Zur Reservierung bitten wir um die Angabe Ihrer Kreditkartendaten (Kartenummer, Kartentyp, Verfallsdatum).

**Wir danken für Ihr Verständnis und freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!**



# MENU

## VEGETABLE TATARE | GEMÜSE TATAR

Gewürze aus Quebecs Wäldern | Holunderbeerenkapern | Champagneressig  
Wassermelonenrettich

## DUCKTATARE ROYALE | ENTENTATAR ROYALE

Emulsion aus schwarzem Knoblauch und Dattel | gegrillte Pistazie | marinierte Pilze | Trüffel

## SCALLOPS | JAKOBSMUSCHELN

Limette | Kaffir Limettenblätter & Koriander Sauce | Ahornsirupflocken

## BERKSHIRE PORK BELLY | BERKSHIRE SCHWEINEBAUCH

Selleriepürée | Kanadische Gewürzpaste | Frühlingszwiebel  
Ingwer – Soja Bouillon | Sweet Pepper Drops

## CAMELIZED BUTTERNUT SQUASH BISQUE | KARAMELLISIERTE BUTTERNUSSKÜRBIS BISKUITCREME

Hummer Mi-Cuit | Schnittlauch | Estragonöl | Maisbrot | Hummerbutter

## SOUS-VIDE PASTRAMI

Rotkohlpürée | Schwarzwurzel | Pumpernickel Croutons | marinierte Senfkörner

## MASCARPONE MOUSSE

Grüner Apfel | Olivenöl | weiße Schokolade | Ahornsirup | Koriandersprossen

## COFFEE & SURPRISE

**MENU 145 € | WEINBEGLEITUNG 50 €**