



Menüvorschlag mit passender Weinbegleitung

Restaurant Nordstern

- Spreewälder Hochzeitssuppe
- Havelländer Flusszander auf Linsen-Lauch-Chorizo-Salat
- Weinbegleitung: Spätburgunder Rose - frisch, spritzig mit Himbeerenaroma

- Kalbsbraten unter der Kürbiskern-Tomaten-Kruste
an Bohnenbündel, Grilltomate und Kartoffelgratin
- Weinbegleitung: Grauer Burgunder, trocken,
sehr gute mineralische Cremigkeit mit Aromen von Birne und Apfel

- Quark- Limetten- Sorbet in Perlwein
- Crepes Suzette
- Crepes in flambierter Orangensoße mit weißem Schokoladeneis
- Weinbegleitung: Riesling Auslese,
mineralisch, enorme Dichte, im Duft reife Aprikosen