

Landgasthof
Niebler



25 JAHRE
JUBILÄUMSFEIER

Landgasthof Niebler
Hotel & Restaurant
Neuhauser Hauptstraße 30
91325 Adelsdorf

Telefon 09195 8682 • Fax 0 9195 4468
E-Mail: info@landgasthof-niebler.de
www.landgasthof-niebler.de



Menükarte

Galamenü

Am 13.11.2021



Liebe Gäste,

zu unserem 25 jährigen Jubiläum möchten wir, das gesamte Team vom Landgasthof Niebler und unsere lieben Eurotoques-Kollegen von Nah und Fern, Sie in unseren neuen erweiterten Räumlichkeiten kulinarisch verwöhnen.

Zu jedem Gang präsentiert Hans Ruck vom Weingut Johann Ruck aus Iphofen einen passenden Wein

Aperitif:

Sekt - Johann Ruck - brut

5 Gänge Gala Menü

**Gala-Menü 65 €
Weinbegleitung auf Wunsch 25 €**

Gruß aus der Küche

von Martin Förtsch

„Servento Nürnberg“ im Hause Schultheiß
marinierter Douglas-Lachs, Gin, rote Beete,
weiße Bohnen-Meerrettichsauce

Vorspeise von Jürgen Beyer „Mautkeller Nürnberg“

Entenbrust, Feldsalat, Winterspargel, Sesam

2019 Kronsberg, Silvaner - alte Reben -

Suppe von Andreas Schreiner

„Schreiner's Essen + Trinken Bochum“

Champagner-Senfcremesuppe

karamelisierter Staudensellerie, Honigkresse

2017 Küchenmeister - Rieslaner Spätzle -

Zwischengang von Thomas Englmaier „Bon Pastaio Falkenberg“

in Kondensmilch sousvide gegarter Zander, Agnolotti Sovrano,

Berglinsen & Crunch von in Tempurateig

gebackener Zanderhaut und Orangenzeste

2018 Julius Echter Berg - Riesling -

Hauptgang von Manuel Pieper „Landgasthof Niebler“

und Martin Förtsch

Duett vom Hirschkalb, Ragout und Rücken

Rotkrautpraline, Steinpilzravioli, Pekan-Pumpernickel

2017 Kronsberg - Spätburgunder -

Dessert von Michael Haupt

A&Z Foodmanufaktur GmbH Bergheim

Holunderbeeren-Eis, Sanddorn-Espuma

Apfel-Quitten-Gel, Haselnuss-Crumble

2018 Kronsberg - Silvaner Trockenbeerenauslese -