

**Samstag, 21. März**  
**19 Uhr**



Wir freuen uns,  
diesen Moment mit Ihnen  
zu teilen  
Alexander & Franziska Genke  
und das Forsthaus Team  
Preis: 119,00 Euro pro Person  
inkl. Menü, Wein, Moderation  
und Live Musik  
Reservierung erforderlich:

Forsthaus Seebergen  
Seebergen 9-15  
22952 Lütjensee  
Telefon: 04154 79 29 0  
[info@forsthaus-seebergen.de](mailto:info@forsthaus-seebergen.de)





Amuse bouche  
Buschbrot mit Wirsing  
und Emuschinken  
**Peggy's Hill Riesling**  
**Henschke**

\*\*\*

Tasmanischer Birnensalat  
mit Ziegenfrischkäse, Eukalyptushonig,  
Macadamia und Tranchen vom Emu  
**Koonunga Hill Chardonnay**  
**Penfolds**

\*\*\*

Gedämpfter Baramundi  
auf Zitronenmyrte-Beurre-blanc,  
Safranrisotto, Pak Choi und Fingerlimes  
**Chardonnay**  
**19 Crimes**

\*\*\*

Victoria-Lammkrone  
mit weißer Bohne, Sesam,  
Rosmarin, Grilltomate und  
gefüllter Kartoffel mit Mais und Käse  
**Max's Shiraz- Cabernet Sauvignon**  
**Penfolds**

\*\*\*

Schokoladen Pavlova  
mit Passionsfrucht,  
Granatapfel und Akazientopping  
**Bin 2 Shiraz-Mataro**  
**Penfolds**

\*\*\*

## **Australischer Weinabend** **Freitag, 21. März · 19:00 Uhr**

Wir laden Sie herzlich zu einem besonderen Genussabend ein und nehmen Sie mit auf eine kulinarische Reise nach Down Under.

Freuen Sie sich auf ein exklusives viergängiges Menü mit australischen Spezialitäten, perfekt abgestimmt auf begleitende Weine renommierter und berühmter Weingüter Australiens.

Die Weinmoderation des Abends übernimmt Herr Bartels, der Sie fachkundig und unterhaltsam durch die Welt der australischen Weine führt.

Für die passende Atmosphäre sorgt Lucy Lynch mit musikalischer Unterhaltung voller Beach-Vibes, Leichtigkeit und guter Stimmung – ganz im Zeichen des australischen Lebensgefühls.

Ein Abend für Genießer, Entdecker und alle, die gutes Essen, hervorragende Weine und entspannte Musik lieben. Wir freuen uns auf einen genussvollen Abend mit Ihnen!