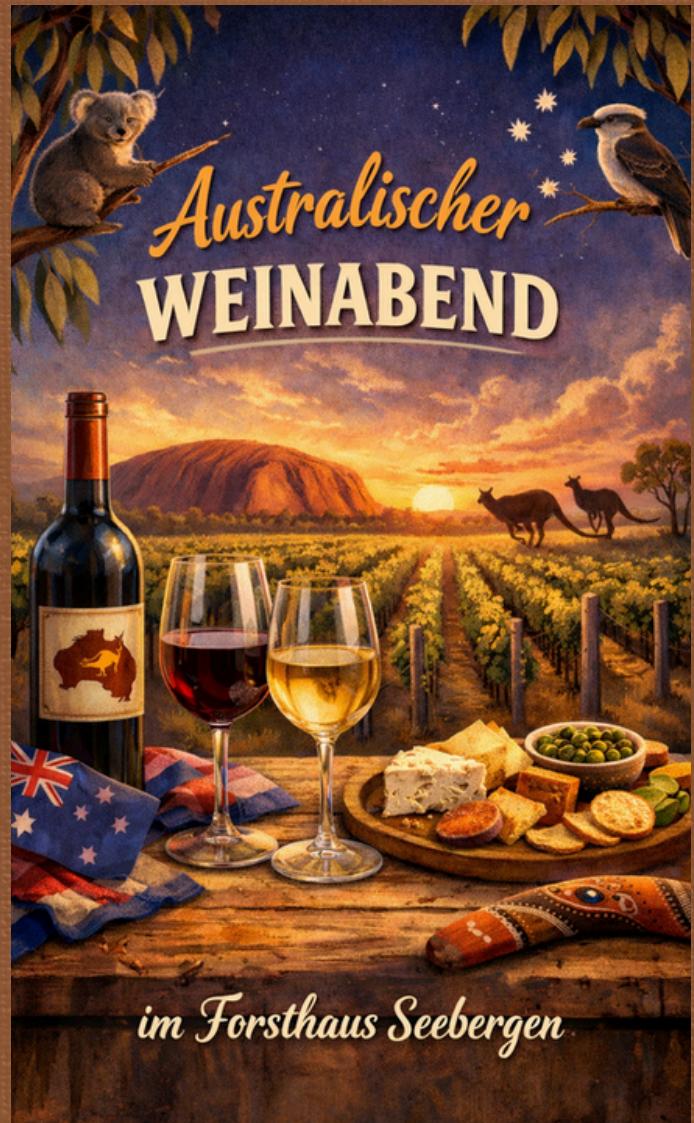


**Samstag, 21. März
19 Uhr**



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



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!