

## RUTHS KÜCHE #02

### MENÜ „WILD IN WEISSENSEE“

---

#### SPARKLING WELCOME

°°°*Gut Hermannsberg / Blanc de Blanc Brut Nature*

#### APERITIF

Rote Zwiebel Tarte | Heumilch Käse | Apfel Relish | eingelegte Senfkörner

°°°*Weinbegleitung: Weingut ANDRES / Riesling "Vom Buntsandstein" 2020*

#### VORSPEISE

Tartar vom gebeizten Uckermärker Bio-Wasserbüffel | Topinambur Suppe | Croustini | Herbsttrüffel

°°°*Weinbegleitung: Shelter Winery / Spätburgunder 2018*

#### HAUPTGANG

Duett vom Brandenburger Reh | Ofen Kürbis Stampf | Nussbutter | Weiße Beete

°°°*Weinbegleitung: Matthias Gaul / Pas de Deux Rot 2018*

#### DESSERT

Brodowiner Quark Knödel | Zwetschgen Röster | Tonka Bohne | Vanille Schaum

°°°*Weinbegleitung: Haart / Goldtröpfchen Spätlese 2020*