

# Höfligarten **Wine and Dine** Tavolata



KLOSTERHOF  
WEINGUT



**Freitag, 30. August 2024**

**17.45 Uhr / Höfligarten / Restaurant benedikt**

Genießen Sie einen Abend im schönen Höfligarten mit erlesenen Weinen und kulinarischen Köstlichkeiten. Lassen Sie sich vom Weingut Klosterhof durch eine exquisite Auswahl an Weinen führen, während unsere Küchencrew Ihre Geschmackssinne mit fein abgestimmten Gerichten verwöhnt. Sichern Sie sich jetzt Ihre Plätze und freuen Sie sich auf ein unvergessliches Geschmackserlebnis mit Livemusik.

restaurant  
**benedikt**

## Unsere Tavolata-Menü

### Apéro

*Plazidus Perlwein 2022, Müller Thurgau-Sauvignon Blanc*

Knusprig gebackene Brotchips mit Rosmarin parfümiert  
Gazpacho

### Vorspeise

*Abt Jodok 2023, Pinot Gris / Abt Laurentius 2022, Chardonnay-Müller Thurgau*

Tomatensalat Tricolore mit Bio-Büffelmozzarella aus der Käserei Berglinde  
Murimoos Trockenfleischvariation mit fruchtigem Quinoa-Melonen-Kräuter-Salat  
Geräucherter Quellwasser-Saibling aus der Fischzucht Bremgarten mit  
süsser Dill-Senf-Sauce  
Minibrötli Variation

### Hauptgang

*Abt Dominikus 2022, Rotweincuvée / Abt Ambros Barrique 2022 Pinot Noir*

Freiämter Kalbshohrücken mit Kräuterjus, begleitet von Kürbisrisotto und  
Ofengemüse «ProSpecieRara» aus dem Pfl egigarten  
oder  
Auberginenpiccata auf Tomatensugo (vegetarisch)

### Dessert

*Abt Hironymus 2023, Sauvignon Blanc / Vieux Gelbmöstler, Birnenbrand*

Aargauer Rüeblimuffin  
Freiämter Mostcreme mit Bratapfelkompott  
Moccamousse mit Amaretti  
Käsevariationen aus der Käserei Berglinde mit Zwetschgenchutney und  
hausgemachtem Früchtebrot

**CHF 79.00 pro Person** inkl. Weinbegleitung, Wasser und Kaffee

Anmeldeschluss 28. August

