



WEINE AM SEE



08.11.25
18.30

VOM KAP ÜBER DOWN UNDER BIS ZU DEN ANDEN

Samstag, 08. November 2025 / 18.30 Uhr

€ 199 pro Person

inkl. Aperitif, 5-Gang Menü, begleitende Weine und Wasser

Moderation durch Sascha Gille

WEINE AM SEE
VIERJAHRESZEITEN
AM SEILERSEE

Reservierung und Anmeldung:

www.vierjahreszeiten-iserlohn.de

Tel. +49 2371 972-0

info@vierjahreszeiten-iserlohn.de

MENÜ

2024 Grand Pavillion Brut Rosé

Boschendal, Südafrika

L'Ormarins Brut Classique

Anthonij Rupert, Südafrika

Samosa | Entenkompott | Mojo Verde

Biltong | Bloddy Mary |

Vetkoek | Hummertatar | Staudensellerie | Limonencreme

2024 Private Selection Vint Chardonnay

Robert Mondavi, USA

2022 Max's Rosé

Penfolds, Australien

Wolfsbarsch Ceviche | Pulpocarpaccio | Zitrusfrüchte |

Röstzwiebelschaum | Kräutergel | Sushivinaigrette

2024 Andica Sauvignon Blanc Reserva

Miguel Torres, Chile

2024 Old Vines Chenin Blanc

Lievland, Südafrika

Clam Chowder | Venusmuschel | Jakobsmuschel | Kartoffel |

Bacon | Fenchel | Teigplätzchen

2021 Private Selection Rum Barrel Aged Merlot

Robert Mondavi, USA

2022 Diamond Collection Zinfandel

Francis Ford Coppola, USA

Schwarzfeder Huhn | Cole Slaw | Mac and Cheese | Hühnerhaut

2020 Bin 2 Shiraz Mataro

Penfolds, Australien

2022 Malbec Argentino

Bodega Catena Zapata, Argentinien

Rib Eye | Jus | Grünkohl | Steinpilze |

Purple Haze Karotte | Chimichurri

2024 Bukettraube

Cederberg, Südafrika

Cheesecake | Mango | Rosenblüte | Mandel-Sablé

Panna Cotta | Rosenblüte | Cheesecake | Muskatnuss

Kurzfristige Änderungen der Weine oder im Menü vorbehalten.

WEINE AM SEE

VIERJAHRESZEITEN

AM SEILERSEE