



# RUM-TASTING

FÜR FORTGESCHRITTENE

FREITAG, 14.03.2025

## 69,- EURO

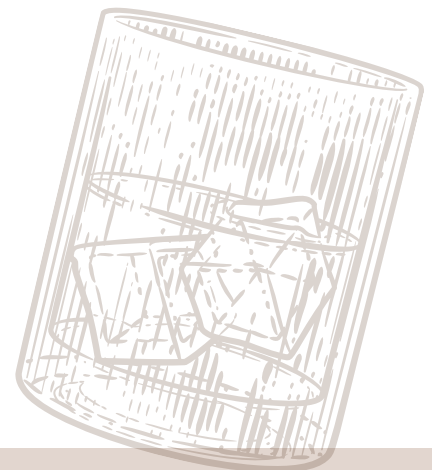
### Liebe Freunde des gepflegten Rum-Herrenabends auf dem Wachberg,

wir stellen Euch nachfolgend gern das Menü des Abends mit den begleitenden Rumsorten vor. Da es sich bei dem Termin dieses Mal um ein Tasting für Fortgeschrittene handelt, freut es uns besonders, dass wir 4 Fassstärken in limitierter Auflage zur Verkostung für Euch bereitstehen haben. Der Beginn wird 18:30 Uhr sein.

#### **Begrüßung René Förster/Perola GmbH**

Begrüßungsdrink: Rum Negroni

- Compagnie des Indes Mauritius Grays  
Dest. Armagnac Finish
- Luxardo Aperitivo
- L.N. Mattei Quinquina Rouge



---

## VORSPEISE

---

- Bellamys French Antilles Pear Cask Finish
- Compagnie des Indes Trinidad T.D.L. 11 Jahre Single Cask

**Selleriecremesuppe** mit oder ohne gebratene Saiblingsfiletstreifen  
von Ermischs Teichwirtschaft / CDI Mauritius-Rum-Sahne / Kresse

- Bellamys 2006 Australia
- Bellamys 2012 Jamaica HD

---

## HAUPTGANG

---

**Rückensteak-Duett vom Hinterhermsdorfer Wildschwein und Hirsch**  
grüne Pfeffersoße / Kartoffelgratin / Feldsalat / Bellamys-Jamaica  
Granatapfeldressing

- Cihuatan Xaman XO 16 Jahre
- Cihuatan Folklore Dualidad A35 Single Barrel

---

## DESSERT

---

Winterfrüchte / Passionsfrucht / Chiuatan Xaman Zabayon

Sollten bezüglich der Speisenfolge Unverträglichkeiten bestehen oder jemand z.B. kein Wild essen, dann lasst es uns bitte zeitnah wissen, damit wir dies berücksichtigen können. Ihr werdet am Platz Kärtchen mit den einzelnen Rumsorten für Notizen finden, diese können auch im Nachgang zur Bestellung dienen.

*Wir wünschen schon heute einen genussreichen, besonderen Abend,  
Euer Team der Wachbergbaude*

Wachbergstraße 66 | 01855 Sebnitz/OT Saupsdorf  
Reservierung unter: Telefon 035974 50 330  
info@wachbergbaude.de | www.wachbergbaude.de

