



Wine & Dine Gourmet-Abende “Top Weine - quer durch Europa”

22. & 29. September 2018

Prussien-Roulade mit Tiroler Schinken – Frischkäse - Rucola

Ehmoser Grüner Veltliner Ried Hohenberg, 2016, Wagram, Niederösterreich

* * *

Pikante Black Tiger Crevetten

Avocadocrème mit Gurken – Tomaten – Zwiebeln

Malanser Chardonnay, 2016, von Salis, Schweiz

* * *

Steinpilzravioli mit Ricotta

Seranoschinken - Salbeibutter

Esporão Reserva Tinto 2015, Alentejo, Portugal

* * *

Entenbrust

Honig-Sojamarinade - Safrannüdeli

La Fleur Pomeaux, 2008, Pomerol, Frankreich

* * *

Rindsfilet

Portwein-Echalotten Jus

Thymianmousseline im Kartoffelkorbchen - Trüffelaroma

Gemüse

Aalto Tinto Cosecha, 2015, Ribera del Duero, Spanien

* * *

Käsevariation - dreierlei Chutney

Amarone I Quadretti, 2011, La Giarretta, Italien

* * *

Weisses Tobleronemousse - Japonaise Boden

Rumrosinen - Aprikosen

Riesling Auslese, 2006, Vollenweider Schimbock, Mosel, Deutschland

Menü inklusive Weinverköstigung

Fr. 140