

Weinseminar mit Menü

Thema: Die Rebsorten passend zur kalten Jahreszeit

Freitag 26.02.2016

Crémant de Bordeaux Rosé Brut NV
Domaine du Bourdieu

2014 Grauburgunder QW Tradition
Weingut Helde Baden Kaiserstuhl

2014 Pinot Blanc AC
André Stentz

2013 Serpaiolo Rosso Toscana IGP
Az. Agricola Serpaia di Endrizzi

2012 Seguret Côtes du Rhône Village
Domaine Jean David

Porto « Fine Tawny »
Casal Dos Jordoos

APERITIF/VORSPEISE

Finger-Food:
Rote Beete-Himbeere Mousse/
Geräucherte Entenbrust

ZWISCHENGERICHT

Fischfilet in Blätteteig, Beurre Blanc

HAUPTGANG

Wildschweinkeule/Schmorgemüse/Kastanien

DESSERT

Palet Breton au Café/Guanaja/Glace aux Noix

Bretonische Kaffee-Butter-Gebäck/Walnuss Eis