

Weinseminar mit Menü „Bouillabaisse“

Freitag 19.02.2016

Blanquette de Limoux
EURL Delmas – Antugnac, Frankreich

2014 Picpoul de Pinet AOP
Domaine de Petit Roubié, Frankreich

2013 Côtes du Rhône AC Vigneronne Blanc
Cave la Vigneronne, Frankreich

2012 Côtes de Provence AC rosé (Aubigue)
Domaine Les Fouques, Frankreich

Vin de Noix

APERITIF/VORSPEISE

Finger-Food:
Fougasse – Oliven, Tomaten, Kräuter

HAUPTGANG

Bouillabaisse – Das Original!

DESSERT

Crème Brûlée „Spekulatius“