

WINE & DINE 2018

Sonntag, 26. August 2018

Apéro

*Gefüllte Champignons, Gemüse mit Hummus und
Kräuterquark, Blätterteiggebäck Pesto rosso*

Vorspeise

Avocado / Lachs im Glas mit Toast und Salat

Hauptgang

Kalbssteak vom Grill

Risotto mit Taleggio

Gemüse garnitur

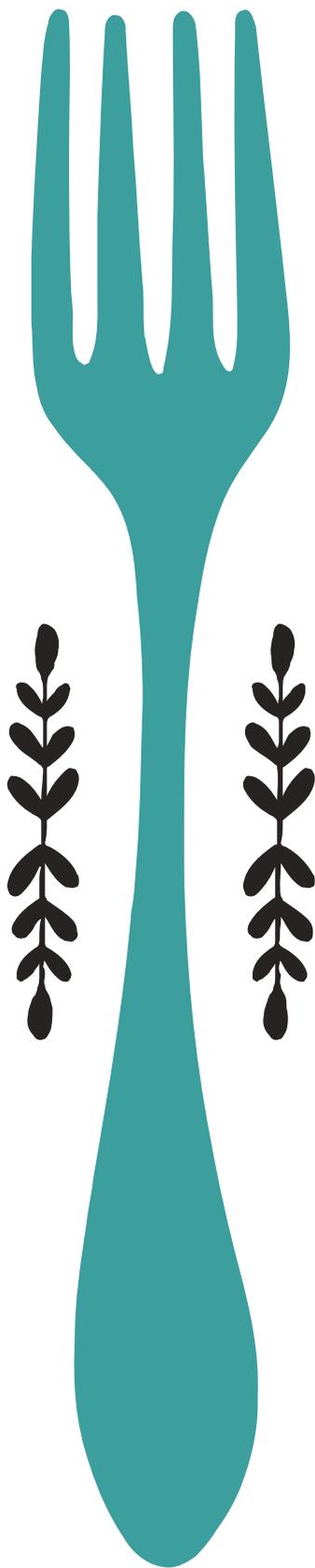
Käse

Choix de fromage

Dessert & Kaffee

Caramelköpfl





Weinbeschreibung

Borrowing Owl, Chardonnay, 2015 (Thomas H.)

A restrained, crisp and fresh Chardonnay that nicely balances aromas of ripe cantaloupe melon and peach fruit with complex popcorn, hazelnut and lemon grass, 29.90

Château d'Auvernier, Oeil de Perdix (Gérald)

Typisches Lachsrosa, in der Nase mit angenehmen Aromen von roten Beeren, Erdbeere, Johannisbeere, spannende Note von blauen Eisbonbons, im Gaumen weich, mit der ganzen Fruchtigkeit des Pinot Noir, leichte Würzaromatik, trocken, frisch, ein Rosé mit Klasse! 17.95

Cabernet Dorsa schwarzer Rappe (Gérald)

Der Württemberger mit mediterranem Herz in unserer Weinserie. Die Reifezeit im Holzfass hat seine natürliche Wildheit gebändigt, geblieben sind aber die wesentlichen Charaktereigenschaften, für die man diese Rebsorte so schätzt: Feurig, saftig, dicht und würzig. Ein tiefroter Wein, mit unglaublich viel (südländischem) Biss. Ein Wein, der Sie Ihren ersten Sonnenuntergang am Gaumen erleben lassen wird, 9.30

La Falaise, Château de la Négly, 2015 (Thomas K.)

Dunkles, tintiges Purpurrot, Parker nennt es 'Killer-Bouquet': Johannisbeeren, Brombeeren, Lakritze, Pfeffer, mineralische Terroirfrische, perfekter Barriqueinsatz, samtig-weiche Tanine, 29.00