

KULINARISCHE WEINDEGUSTATION



*„ELSASS TRIFFT APULIEN“ – EIN SEEEHR
SPANNENDER CONTEST!!*

AM SAMSTAG, 15. FEBRUAR 2020

BEGINN 19:00 UHR – PREIS PRO PERSON 95 €

7 WEINE (MINDESTENS) ZU EINEM SCHÖNEN 7-GANG MENÜ

ZU EINEM „TERRA & MARE“ CROSS-OVER MENÜ MIT APULISCHEN (MEERES-)KOMPOSITIONEN UND ELSÄSSISCHEN TERROIR-GERICHTEN WERDEN DIE PASSENDEN WEINE VOM PATRON PRÄSENTIERT...

....UND DIESE BEIDEN VOM HIMMEL GESEGNETEN LANDSTRICHE IN WORT & BILD MITTELS EINER DIASHOW VORGESTELLT.

- STIMMUNGSVOLLE, VERGNÜGLICHE & LEHRREICHE WEINDEGU MIT 7 AUSGESUCHTEN WEINEN VON UNSEREN WINZERN, DARUNTER 1 CRÉMANT ALS EINSTIEG, 1 GRAND CRU UND 1 RISERVA
- KLEINE EINFÜHRUNG IN LANDESKUNDE, GESCHICHTE UND BEGRIFFLICHKEITEN
- SIE LERNEN HERVORRAGENDE WEINE, SOGAR SPITZENWEINE VON KLEINEN EHRLICHEN ERZEUGERN KENNEN! DARÜBER HINAUS ERFAHREN SIE WISSENSWERTES ÜBER EINE URALTE KULTURLANDSCHAFT IM HERZEN EUROPAS UND EIN NOCH ÄLTER MIT HOCHKULTUREN BESIEDELTES GEBIET AUF DER APENINEN-HALBINSEL

MENÜABFOLGE:

INSALATA DI POLPO - SALAT VOM FRISCHEN TINTENFISCH
MIT UNSEREM SPITZENÖL & ZITRONENSAFT MARINIERT

*

TONNO TONNATO
HAUCHDÜNN GESCHNITTENE THUNFISCHSCHEIBEN IN SASHIMI-QUALITÄT
MIT HERZHAFTER THUNFISCHCRÈME

*

CHÈVRE CHAUD
IM SPECKMANTEL GEBRATENER ZIEGENFRISCHKÄSE AN BLATTSALATEN

*

CARPACCIO VOM GAMBERO ROSSO (ROTGARNELE)
AN EINER HERRLICHEN ZUPPETTA DI MELA – APFEL-VELOUTÉ
NACHHALTIGER WILDFANG AUS DEN TIEFENWÄSSERN DER APULISCHEN ADRIA!

*

BŒUF BOURGUIGNON MIT BREITEN NUDELN

*

ASSIETTE DU FROMAGE - KÄSETELLER MIT 5 SORTEN

*

DESSERTÜBERRASCHUNG