

Wild aus dem Norden trifft Wein aus dem Süden

Kulinarischer Gruss aus der Küche

*Bastide du Claux: »Poudrière Rosé du Luberon« (2015) –
Luberon/Provence, Frankreich*

*

Feingeschnittener Schinken und Salami vom heimischen Wildschwein mit frischen Feigen und Perlen von der Honigmelone

Quinta da Soalheiro: »Vinho Verde« (2013) – Monção, Portugal

*

Legiertes Sूपpchen von der Taube mit Rehleber-Klösschen

Bastide du Claux: »Barraban« (2014) – Luberon/Provence, Frankreich

*

Rosmarin-Ravioli mit Mangold gefüllt auf kurzgebratenen Würfel von der Rehkeule an Portweinjus und Schwarzwälder Bergkäsespänen

Quinta do Bella Encosta: »Bella Superior« (2012) – Dao, Portugal

*

Im Ofen geschmorter Schlegel vom Frischling an kräftiger Rotweinsoße mit Pfifferlingen Rotkraut und handgeschabten Spätzle

Casa Castillo: »Las Gravas« (2012) – Jumilla, Spanien

*

Schokoladen-Panna Cotta und Eis-Praline mit Mandel-Crumble

Tenuta Monte Tondo: »Recioto di Soave« (2010) - Veneto, Italien

Das 5 - Gänge - Menü mit Weinbegleitung für 85 Euro/Person