

## Menüvorschlag Wine & Dine 2019

Kellerei: Cave Biber Salgesch

Datum: Samstag, 02.03.2019



### Menüvorschlag

Aromatischer, kandierter Lachs auf Spargeln mit zartem Grün

**Wein:**

Chardonnay 2017

\*\*\*\*

Kartoffel-Gnocchi mit Trüffelüllung an Hummersauce

**Wein:**

Heida 2018

\*\*\*\*

Roastbeef auf Blätterteigboden mit Bernaisesauce

Gemüseallerlei und Bouillon-Kartoffeln

**Wein:**

Merlot Réserve 2014

Rückfahrt

Käse-Beignets auf Apfel-Chutney

**Wein:**

Pinot noir Spätlese 2012

\*\*\*\*

Creme Catalane mit Erdbeeren und Halbgefrorenem

**Wein:**

Valfado 2008

