



Menü für die Weinverkostung am 19. Mai 2017

*DE GRENDËL, Viognier 2016
Südafrika*

warmer Spargelsalat mit Erdbeeren

*Domaine des PRÉS LASSES, Faugeres
Cuveé Grenache Mourvedre
Frankreich*

Kokos-Limetten-Risotto mit Jacobsmuschel

*MENDEL Wines LUNTA Malbec
Argentinien, Mendoza*

Terra Barossa Shiraz Australien

Entrecote mit Kräuterpesto und Kartoffelecken

*Casado Morales, Crianza (100 % Tempranillo), Rioja
Spanien*

*kräftiger Camembert mit Erdbeerchutney
Vina el Aroma
Carmèneré Reserva
Chile*

