

Gourmet Wine & Dine
Samstag, 28. Oktober 2023

Apéritif

Bodega Virgen de la Asuncion – Zarzuela Verdejo 2022 – Rueda DO

Menü

**Rosa gebratener Saku Thunfisch an Sesam-Teriyaki Sauce
auf exotischem Ananas-Mango-Granatapfelsalat**

Bodega Nekeas – Chardonnay 2021 'El Rincon' – Navarra DO

**Frische Agnolotti del plin «al Brasato» an Salbeibutter
aromatisiert mit Trüffel**

Pietro Triacca - Riserva Valtellina Superiore DOCG 2018

Fratelli Grasso - Barbaresco Riserva DOCG 'Giacosa Spessa' 2011

**Am Stück gebratenes rosa Hirsch Entrecôte an Kräuter-Wild Jus
mit hausgemachten Spätzli, Rotkohl und glasierten Marroni**

Celler 3.10 - Tinto Ecologico RUC 2019 - Vi de la Terra de Mallorca

Dario di Vaira – 'Clarice' 2020 - Bolgheri Rosso DOC – aus der Magnum

**Lauwarmer hausgemachter Mandelkuchen
mit erfrischendem Apfelsorbet und Zimtcrumble**

Johanneli Fi – Heida Paradis 2022 – Valais AOC

