

# *Menú de invierno 2017/2018*

Sopa de curry  
con aroma de lima makrut  
y semillas de calabaza tostadas

Medio pato  
con compota de manzana, col roja  
y albóndigas de patata suabas

"White Moelleux"  
Cupcake de chocolate blanco con un cremoso  
centro de chocolate negro helado

Muy recomendado:  
Ragú vegano de patata dulce  
con maíz, zanahoria y cacahuetes sobre una  
colorida cama de cereales variados y garbanzos cocidos

## *Acompañamientos adecuados*

Aperitif

Fürst von Metternich

Riesling Sekt Brut

Variedad única de vino espumoso Riesling con una fina efervescencia  
y aromas afrutados de mandarina y melocotón

# *Vino recomendado*

Cabernet Sauvignon & Merlot

Bio Weingut (bodega ecológica) Kesselring

Pfalz

Seco, con mucho cuerpo y tonalidades oscuras. La fragancia de las bayas maduras y los aromas aterciopelados de las grosellas negras son un regalo para el paladar, transformando este vino ecológico en una auténtica experiencia