

Menu d'hiver 2017/2018

Soupe au curry
et au combava
avec graines de courge grillées

Demi-canard
avec compote de pommes, chou rouge
et quenelles de pomme de terre à la souabe

« Moelleux blanc »
Gâteau au chocolat blanc avec cœur
coulant et glaçage au chocolat noir

Vivement recommandé :
Ragoût végan de patates douces
avec maïs, carottes et cacahuètes sur un
lit coloré de mélange de graines et de pois chiches

Accompagnements adaptés

Apéritif

Fürst von Metternich
Riesling Sekt Brut

Une variété unique de ce vin pétillant Riesling avec de très fines bulles
et des arômes fruités de mandarine et de pêche

Recommandation pour le vin

Cabernet Sauvignon & Merlot

Bio Weingut (vignoble bio) Kesselring

Pfalz

Sec et corsé, à la teinte foncée. Le parfum des baies mûres et les arômes veloutés du cassis raviront votre palais et transformeront ce vin bio en une expérience unique en son genre