

Menù invernale 2017/2018

Zuppa al curry
con aroma di lime combava
e semi di zucca arrostiti

Mezza anatra
con composta di mele, cavolo rosso
e gnocchi di patate sveve

Moelleux bianco
Cupcake al cioccolato bianco con
cuore cremoso e croccante cioccolato fondente

Consigliati:
Ragù vegano di patate dolci
con mais, carote e arachidi su un
colorato letto di cereali misti e ceci arrostiti

Abbinamenti consigliati

Aperitivo

Fürst von Metternich
Spumante Riesling Brut
Spumante Riesling monovitigno leggermente effervescente
con aroma fruttato a base di pesca e mandarino

Vini consigliati

Cabernet Sauvignon e Merlot

Bio Weingut (cantina organica) Kesselring

Pfalz

Secco, scuro e corposo. L'aroma vellutato

di bacche mature e ribes nero

delizia il palato, trasformando ogni sorso di questo vino organico

in un'esperienza autentica