

# Зимнее меню *2017/2018*

Суп-карри  
со вкусом лайма  
и жареными семенами тыквы

Половина утки  
с яблочным компотом, краснокочанной капустой  
и швабскими картофельными кнедликами

“Белый кекс Moelleux”  
Кекс с белым шоколадом, кремовой  
начинкой и глазурью из темного шоколада

Рекомендуем попробовать:  
Вегетарианское рагу из сладкого картофеля  
с кукурузой, морковью и арахисом на  
подушке из зерен и запеченного нута

## Дополнения

Аперитив

“Фюрст фон Меттерних“ (Fürst von Metternich)  
„Рислинг Зект Брют“ (Riesling Sekt Brut)  
Один сорт игристого вина Riesling деликатной газации  
с фруктовым вкусом мандарина и персика

# Рекомендуемые сорта вин

Каберне Совиньон и Мерло (Cabernet Sauvignon & Merlot)

Органическое вино “Био Вайнгут Кессельринг

Пфальц” (Bio Weingut Kesselring Pfalz)

Полнотелое сухое вино темного оттенка. Аромат

спелых ягод и бархатистой черной смородины

доставляет наслаждение вкусовым рецепторам, создавая неповторимый вкус

этого органического вина