



Südafrikanischer Wine & Dine Abend im Weinberg

Samstag, 20. November 2021

MENU

Weissweine

KLEINE ZALZE Chenin Blanc 2020 Vinyard Selection

dazu servieren wir

Biltong

Luftgetrocknetes und gewürztes Trockenfleisch
Melonenkugeln | Orangenfilet

KLEINE ZALZE Chardonnay 2020 Vinyard Selection

dazu servieren wir

Boerewors

Traditionelle Bauernwurst, es sticht vor allem der Weinbrandessig und der Koriander heraus
serviert mit knackigem Salat und Avocado

Rotweine

SAVAGE Follow The Line Cinsault

dazu servieren wir

Gebratener südafrikanischer Langusten Schwanz

auf pikanten Tagliatelle

BEYERSKLOOF Pinotage Reserve 2018

oder

GLENELLY Lady May 2014 Stellenbosch

dazu servieren wir

Deux Filet von Straussen- und Rinderfilet

an Sauce Bearnaise und Pfeffersauce von schwarzen Pfefferkörnern aus Madagaskar
Bohnenbündel | Bratkartoffeln mit Gewürzen aus Südafrika

Süsswein

KLEIN CONSTANTIA Vins De Constancia 2016

serviert mit

Hartkäse mit einem kleinen Stück Aprikosentarte

Die südafrikanischen Aprikosen sind leicht säuerlich

Inklusive Mineral & Kaffee pro Person CHF 182.00 inkl. MwSt.