

Wine & Dine – Reise durch Europa

Restaurant St. Albaneck & Siebe Dupf Kellerei

Freitag, 10. Juni 2016

18.30 Uhr

Das Dalbenegg Küchenteam rund um Henning Prahls zaubert Ihnen verschiedenste Spezialitäten aus den wichtigsten Weinbauregionen Europas auf den Teller. Passend dazu präsentiert Ihnen die Siebe Dupf Kellerei zu jedem Gang einen passenden Wein.

Preis: 145.-

inkl. Menü, Wein, Mineral & Kaffee

Menü

Wein

Flusskrebse mit Spargelterrinen
(Deutschland)

Saar Riesling Feinherb „Alt Scheidt“
Weingut Florian und Peter Lauer, Saar, Deutschland

**Gebratene Bio Entenleber
mit hausgebackenen Brioche**
(Frankreich)

Chablis 1er Cru „Beuroy“ 2012
Domaine Alain Geoffroy, Chablis, Frankreich

Gebratener Wels mit Merrettich und Apfel
(Österreich)

Gelber Muskateller 2013
Weingut Gruber Röschitz, Weinviertel, Österreich

Krapfen gefüllt mit Manchego und Kaninchen
(Spanien)

Ecologic Negre 2014
Finca Binigrau, Mallorca, Spanien

Ochsenfilet Deluxe
dazu italienisches Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln
(Italien)

Brunello di Montalcino 2010
Mario Bollag, Terralsole, Toscana, Italien

Basler Lächerli-Parfait
(Schweiz)

Cuvée d'Or Dessert 2013
Siebe Dupf Kellerei Liestal, Baselland, Schweiz