

Wine & Dine Südafrika

*Donnerstag, den 25. und Freitag, den 26. April 2019, 19.00 Uhr
Romantik Hotel Landhaus, Schwarzenburgstrasse 134, Liebefeld*

Apéro und Amuse-Bouche Surprise

Lassen Sie sich überraschen

Mimosa Reserve Brut 2013 Methode Cap Classique „Schaumwein“

★★★★

Geräucherte Wachtelbrust

Mit Sesam-Manis Lack

Verfeinert mit Limetten-Salsa, Sprossen und Sesamchips

Mimosa Sauvignon Blanc 2018

★★★★

Konfierter Lachs mit Mangowürfeln

Mit Pimentón-Joghurt Espuma und Maniok

Mimosa Chardonnay 2017

★★★★

Lammgigot «tourne broche»

fein mariniert im Olivenöl und am offenen Cheminée grill zubereitet

Napiert mit einem Gin-Wacholderjus

Duett von Zucchini und Kartoffelduo

Mimosa Cabenet Sauvignon 2016

Shiraz 2016 – Michelangelo Award 2018: Gold Medal

★★★★

Zitrustartelette

Mit Blutorangensorbet und Lemongrass-Meringue

Mimosa Weisser Riesling – Natural Sweet

★★★★

Friandise «Landhaus»

★★★★

Kaffee, Tee oder Roiboos-Tee

★★★★

Menü inkl. Wein, Mineral, Kaffee/Tee

CHF 135.50

Bernhard Hess (Mimosa Wines & Lodge), und Wein & Kap, Seengen/AG

www.mimosa.co.za

M I M O S A



www.weinundkap.ch

WEIN & KAP
WEINE • REISEN • SÜDAFRIKA