

*Wine & Dine Südafrika*  
*Donnerstag, 30. April 2020, 18.30 Uhr*  
*Schloss Wülflingen, Wülflingerstrasse 214, Winterthur*

*Willkommensgruss aus der Küche*  
*Mimosa Reserve Brut Methode Cap Classique*

★★★★

*Crevettencocktail*  
*mit frischen Mangostreifen*  
*Mimosa Chardonnay*

★★★★

*Bärlauchcrèmesuppe*  
*mit einer Safranschaum-Haube und Grissini*  
*Mimosa Cabernet Sauvignon*

★★★★

*Duo vom Rind*  
*Rindsfilet und Rindshacktätschli an Schloss-Jus*  
*Gemüsereis und grüner Spargel*  
*Mimosa Shiraz*

★★★★

**DESSERT**  
*Rhabarbar Tiramisu im Glas*  
*Mimosa Natural Sweet „Dessertwein“*

★★★★

*Kaffee oder Rooibos Tee*

★★★★

*Menü inkl. Wein, Mineral, Kaffee/Tee*

*CHF 145.00*

*Bernhard Hess (Mimosa Wines & Lodge) und Wein & Kap*

M I M O S A



**WEIN & KAP**  
WEINE • REISEN • SÜDAFRIKA

[www.mimosa.co.za](http://www.mimosa.co.za)

[www.weinundkap.ch](http://www.weinundkap.ch)