Wine & Dine

LANDHAUS LIEBEFELD 05.APRIL

I. GANG

DUETT VON WEISSEN & GRÜNEN SEELÄNDER SPARGELN
AUF DER HOLZKOHLE GRILLIERT MIT SERRANO ROHSCHINKEN

MIMOSA SAUVIGNON BLANC

II. GANG

GRILLIERTE JAKOBSMUSCHEL MIT MEERSALZ, OLIVENÖL
& MARINIERTER BÄRLAUCH

MIMOSA CHARDONNAY

III. GANG

HAUSGEMACHTE PASTA MIT SAUTIERTEM LAMMNIERSTÜCK
AN ZITRONE & FRISCHEN KRÄUTERN

MIMOSA SHIRAZ

IV. GANG

SIMMENTALER RINDSFILET AUF SÜDAFRIKANISCHE ART
MIT WAKA-WAKA SÜSSKARTOFFEL & CRANBERRYSAUCE

MIMOSA NATUS

V. GANG

KÄSEBUFFET À LA LANDHAUS

MIMOSA PINOTAGE

VI. GANG

DESSERTÜBERRASCHUNG VON UNSEREM PATISSIERE DARIO

MIMOSA WEISSER RIESLING NOBLE LATE HARVEST