

Wine & Dine

LANDHAUS LIEBEFELD 6. JUNI, 2026

I. GANG

MINI-BILTONG & APRIKOSEN-CHUTNEY

FEIN GESCHNITTENES RINDER-BILTONG MIT EINEM FRISCHEN CHUTNEY AUS GETROCKNETEN APRIKOSEN & ZITRONE

MIMOSA - SAUVIGNON BLANC 2025

II. GANG

CAPE MALAY PICKLED FISH

KABELJAU IN MILDER CURRY-ESSIG-MARINADE MIT ZWIEBELN, SENFKÖRNERN UND FRISCHEN KRÄUTERN, SERVIERT AUF GURKEN-FENCHEL-SALAT.

MIMOSA - CHENIN BLANC

III. GANG

SAMOOSAS MIT FRÜHLINGSGEMÜSE & BOBOTIE-GEWÜRZEN

KNUSPRIGE SAMOOSAS GEFÜLLT MIT ERBSEN, KAROTTEN, FRÜHLINGSZWIEBELN UND MILDEM CAPE-MALAY-CURRY, DAZU EIN JOGHURT-MINZ-DIP

MIMOSA - CABERNET SAUVIGNON 2021

IV. GANG

SAM SPIESS GEBRATENES ZEBU ENTRECÔTE

MIT BAARI (CHILI, KNOBLAUCH, ZITRONE, ESSIG, PAPRIKA)

MIT MAISKROKETTEN & GRÜNEN BOHNEN

MIMOSA RESERVE - NATUS

V. GANG

“SCHWEIZER KÄSE ZUM ZURÜCKKOMMEN

MIMOSA - ZWANZIG 2023

VI. GANG

SCHOKOLADEN-BANANENKUCHEN

MIT KARDAMONGLACE

MIMOSA - WEISSER RIESLING 2023