



3. Advent 14.12.

# Weinverkostung



## Tapas-Kreationen

**1. Endivienblatt gefüllt mit Quinoa, Babyspinat, getrockneten Tomaten, Feta und gerösteten Walnüssen** - verfeinert mit einem feinen Himbeeressig.

- Weißwein

**2. Loup de mer auf katalanischer Escalivada** - fein gehacktes Gemüse mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten.

- Weißwein

**3. Filet von Stockfisch auf Pil-Pil-Sauce mit Glasaal als Topping** - ein Klassiker aus dem Baskenland, zart und aromatisch

- Weißwein

**4. Gratiniertes Ziegenkäse mit Mango-Chutney und feiner Chili-Honig-Note** - ein harmonisches Spiel von Süße und Würze.

- Rotwein

**5. Zartes Entenconfit an aromatischer Pflaumensoße** - sanft gegart, fruchtig-würzig.

- Rotwein

**6. Zarter Ochsenchwanz im Lauch-Cannelloni** - Langsam geschmort, tief im Geschmack und von seidiger Textur - eine Hommage an die winterliche Küche.

- Rotwein

**7. Dessert - Mediterranes Turrón-Tiramisu mit Mandelnougatcreme** - Mandarinsorbet mit einem Hauch von spanischem Cava

**Uhrzeit:** 17:00 bis 20:00

**Preis p.P.:** 59,00 €

+ 69,00 mit Dessert und Cava Sorbet

**Reservierung erforderlich**

