

Gourmet Wine & Dine
Samstag, 1. April 2017

Apéritif

Domaine Guizard – Veuve de Cavignac – Blanc de Blancs - Méthode Traditionnelle

Menü

**Crevetten Cocktail mit knackigem bunten Blattsalat Bouquet
und gerösteten Baumüssen**

Domaine Guizard – Rosé 2016 – AOP Languedoc

**Cremiges Camembert Risotto
mit mediterranem grilliertem Gemüse**

Domaine Guizard – Tradition 2015 - AOP Languedoc

Domaine Guizard – Grés de Montpellier 2013 – AOP Languedoc

**Rosa gebratenes Lammrack mit Rosmarin-Brotkruste an „Prestige“ Wein-Jus
mit Pommes carrées und glasierten Spargelspitzen**

Domaine Guizard – Prestige 2013 – Terroir St. Georges d’Orques - AOP Languedoc

Domaine Guizard – Cuvée 400 2012 – Terroir St. Georges d’Orques - AOP Languedoc

**Hausgemachtes Limonen Orangen Parfait
mit frischer Pfefferminz Espuma**

