



**Gourmet Wine & Dine**  
**Samstag, 30. März 2019**

**Apéritif**

*Chamlija – Papaskarasi „Blanc de Noirs“ 2017*

**Menü**

**Rosa gebratenes, schottisches Lachsfilet auf mariniertem Selleriesalat  
mit Weinbeeren und Kernen, aromatisiert mit Zitronen-Olivenöl und Dill**

*Chamlija – Alvarinho Rezerva 2015*

\*\*\*

**Gefüllte Aubergine mit fein geschnittenem Ratatouille  
überbacken mit Fetakäse**

*Chamlija – Papaskarasi & Cabernet 2014*

*Chamlija – Istranca 2014*

\*\*\*

**Saftiges Lamm-Entrecôte-Ragout an Gemüse-Papaskarasi-Rotweinsauce  
mit orientalischem Couscous und Wokgemüse**

*Chamlija – Cabernet Sauvignon 2016*

*Chamlija – Merlot „Asticus Mons“ 2016*

\*\*\*

**Sinfonie von Honig-Nussparfait mit gebackenen Feigen  
auf Zimtspiegel und Minze**

