

Speise & Wein

ein Abend von und mit
**Eventköchin Annette Popig und
Sommelière Juliane Gassert**

Samstag, 12. November 2016 Beginn: 20.00 Uhr
Cafe Glücklich, Landhausstrasse 3, 69115 Heidelberg

85€ pro Person für 5+ Gänge, Apero, Weine, Wasser, Espresso

Anmeldung & Vorkasse: info@menue-und-buffet.de

In Zusammenarbeit mit:

www.einfachwein.net

www.menue-und-buffet.de

+49 (170) 2074764



Bitte lesen Sie hier, was Annette Popig vor Ort zubereitet. Die Weine werden von Juliane Gassert moderiert.

Gebeizter Lachs mit Möhren und Quinoa

2014 Riesling „Rural“ feinherb, Weingut Spindler, Pfalz

Rote Bete mit frittiertem pochiertem Ei, Brunnenkresse und Pesto

2015 Grauburgunder Tradition, Weingut Bergdolt, Reif & Nett, Pfalz

Pastete vom Schwäbisch Hallischen Schwein mit Safranschälotten

2014 Gewürztraminer Kabinett, Weingut Darting, Pfalz

Hirschragout mit Rosenkohl, gerösteten Maronen und Salbei

2013 Herdade das Servas, Colheita Seleccionada DOC, Alentejo

2008 Vina Alberdi Reserva DOCa, La Rioja Alta S.A., Rioja

Schokoladensoufflé mit weißem Kaffeebohneis und Himbeermark

2012 Pansal del Calas, Grenache noir, Celler de Capcanes, Montsant

Orangentarte

Espresso