

# Speise & Wein

Ein Abend von und mit  
Eventköchin Annette Popig und Sommelière Juliane Gassert

Freitag, 24. November 2017 Beginn: 20.00 Uhr und  
Samstag, 25. November 2017 Beginn: 20.00 Uhr

Macaronnerie, Sophienstraße 23, 69115 Heidelberg

90€ pro Person für 5+ Gänge, 7 Weine, Wasser, Espresso

Anmeldung & Vorkasse: [info@menue-und-buffet.de](mailto:info@menue-und-buffet.de)

In Zusammenarbeit mit

[www.einfachwein.net](http://www.einfachwein.net)

[www.menue-und-buffet.de](http://www.menue-und-buffet.de)

[+49 \(170\) 2074764](tel:+491702074764)



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

**Ratatouille Türmchen mit Avocadocreme**

2016 Auxerrois, Hans Winter, Hessische Bergstrasse

**Zanderklößchen mit Sternanissauce und Blattspinat**

2015 Gutsriesling trocken, Weingut Künstler, Rheingau

**Lauwarmes Wurzelgemüse mit gekochtem Gänsefleisch  
und Petersilienpesto**

2013 Mada Chardonnay Rubicone IGP, Ennio Ottaviani, Emilia Romagna

2014 Zweigelt, Weingut Jurtschitsch, Kamptal

**Rehrücken im Gewürzjus mit Nerone und Safran Kürbis**

2015 Kleiner Schwarzer, Weingut Metzger, Pfalz

**Espresso Creme Brulee mit Orangen**

Muntaner Vermut Rojo, Bodegas Nadal, Mallorca

**Schokoladenküchlein**

Espresso