

Speise & Wein

ein Abend von und mit

Eventköchin Annette Popig und Sommelière Juliane Gassert

Freitag, 22. Juni 2018 Beginn: 20.00 Uhr und

Samstag, 23. Juni 2018 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

www.einfachwein.net

www.menue-und-buffet.de

In Zusammenarbeit mit

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



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

Saiblings-Carpaccio mit Kräutersalat

2016 Riesling feinherb, Weingut Kruger-Rumpf, Nahe

Spargel-Panna Cotta mit gebackenem Grünspargel und Tomatenmarmelade

2017 Domaine Houchart, Rosé, St. Victoire, Côtes du Provence

Jakobsmuscheln in Rosinen-Kapernsauce

2015 Cepage Muscat IGP, Mas Rouge, Languedoc

2017 Le Prestige IGP, Chardonnay, Collines du Bourdic, Languedoc

Wollschweinbäckchen mit gegrillter Paprika und Rösti

2015 Spätburgunder, Weingut Albert, Baden

Kardamomeis mit Aprikosen und Pistaziencrumble

2015 Monbazillac AOC, Michel Lambert, Pomport, Bergerac

Erdbeer-Mascarpone -Tartelett

Espresso