

Wine & Dine

mit

M I M  S A

Mittwoch, 22. April 2020

Menu

Vorspeisenteller

Schottischer Rauchlachs
auf Gurken-Avocado-Taboulé und Dillcrème,
Aargauer Rüeblimousse mit Sesamchip
ergänzt mit einem Blattsalat im Knusperkörnchen
an Hausdressing

Mimosa Sauvignon blanc



Champagner-Safran-Suppe

mit Mandelbrioche

Mimosa Chardonnay



Poser Filet vom Piemonteser Rind

mit Rosmarinjus

serviert mit Pommes Gratin
und einem bunten Frühlingsgemüse

Mimosa Shiraz



Dessertvariation

mit Mango-Passionsfrucht-Sorbet,
Tonkabohnen-Crema Catalana
und einer kleinen Schokoladentarte

Mimosa Weisser Riesling