



SANSIBAR

Spürbar
Sansibar



Wine and Dine mit Sommeliere Verena Herzog

Genießen Sie ein Vier-Gänge-Menü und lassen Sie sich von Verena Herzogs
kurzweiliger Weinmoderation unterhalten.

Unser Menü

Atlantik Hummer

Puffreis | Vogelmiere | Estragoncreme
2015 Hausweingarten "Only Sansibar" Sauvignon Blanc, Tement
2015 Kiedrich Turmberg Riesling "Only Sansibar", Robert Weil

Mittelmeer Rotbarbe

Tomaten-Basilikumsud | Artischocke | Kalamata-Olive
2015 Comtesse de Madeleine – Marsanne/Clairette/Grenache Blanc, Château de Montfaucon
2017 Château d'Esclans "Whispering Angel" – Cinsault/Grenache/Vermentino, Provence

Zweierlei vom Herford-Rind

Junger Mais | Brunnenkresse | Madeira-Jus
2014 Rosso de Montalcino, Tenuta col d'Orcia – Sant Angelo
2014 Saboteur – Carbernet sauvignon/Mourverde/Shiraz, Luddite Wine farm, Overberg

Delice von der Erdbeere

Verveine | Joghurt
Poiré Authentique – DEG. 2016, Eric Bordelet, Normandie
2014 Bechtheimer Heilig Kreuz, Riesling Ausele, Jochen Dreissigacker, Rheinhessen

Wann

Freitag, 29. Juni 2018, Beginn um 19.00 Uhr

Wo

Sansibar by Breuninger, 1. OG Kö-Bogen,
Königsallee 2, 40212 Düsseldorf

Preis pro Person

105 € inklusive aller begleitender Getränke und Weine

Anmeldung

Wir freuen uns auf Ihre verbindliche Anmeldung bis 25. Juni 2018
unter sansibar-duesseldorf@breuninger.de