



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](mailto:sansibar-duesseldorf@breuninger.de)