



APERÓ: 2017 PINOT EXTRA BRUT

2018 H.A.D.E.S. CHARDONNAY TROCKEN

2018 VERRENBERG SILVANER TROCKEN „ALTE REBEN“

1. WEIN:

2015 VERRENBERG

VERRENBERG SPÄTBURGUNDER GROßES GEWÄCHS

2. WEIN:

2013 H.A.D.E.S. EX FLAMMIS ORIOR ROTWEIN

AUS DER 1,5 LTR. MAGNUM FLASCHE

2018 VERRENBERG KERNER SPÄTLESE

MENÜ

GEFLÄMMTER „LABEL ROUGE“ LACHS
KÜRBIS-PAPAYA SALAT | MISO CREME | ERDNÜSSE

ZWEIERLEI VON DER WACHTEL
GETRÜFFELTES KARTOFFEL RISOTTO | MADEIRAJUS

REHRÜCKEN IM CRÊPE - MANTEL
BLUMENKOHL | KRÄUTERSAITLINGE

MANJARI SCHOKOLADENTARTE
GEFÜLLTE MINI – BIRNE | TONKABOHNEN – EIS

INKL. ALLER BEGLEITENDER GETRÄNKE
PREIS MENÜ € 87,-

Wann: 29.10.2020

Beginn: 19 Uhr

Wo: Sansibar by Breuninger Düsseldorf

Anmeldung unter: 0211 566 41 4650 oder
sansibar-duesseldorf@breuninger.de

Anmeldung bis 26.10.2020