



## Wine & Dine

### Spanien

Brasserie Terrasse  
Restaurant Heinrütirank Widen

**Samstag, 9. September 2017**

**Apéro ab 19.00 Uhr**

**Beginn 19.30 Uhr**



Degustationsleitung

**Lidwina Weh**

Sommelière, Weinakademikerin



**Cava Tresor Brut, Pere Ventura, Penedès** 13.50



**Albariño, Lagar Cervera 2015, Rias Baixas** 15.80

**Verdejo, José Pariente 2016, Rueda** 15.50

**Rosado Lagrima de Garnacha, Aliaga 2016, Navarra** 12.00

**Sherry Oloroso Don Nuño, Bodega Lustau, Jerez** 29.50



**Vina Ardanza Reserva, La Rioja Alta 2007, Rioja** 29.50

**Roda Reserva, Bodegas Roda 2012, Rioja** 29.50

**Esculle Bodegas Solabal, 2010, Rioja** 33.50



**Bobal, Finca Terrerazo 2014, Vino de Pago** 30.60

**Bodega Mustiguillo, Utiel Requena**

**Garnacha Old Vines Bodegas Ateca 2014, Calatayud** 19.00

**Monastrell 12 meses, Dieter Meier Collection 2014, Yecla** 32.00



**PX Pedro Ximenez Noe, 30 Years, Gonzales Byass** 58.00

# Menu

Tortillawürfel und Oliven

\*\*\*

Tatar vom Rauchlachs und Avocado garniert,  
serviert mit Tomaten Baguette

\*\*\*

Klare Morchelessenz

\*\*\*

mit Brot serviert

\*\*\*

Rosa gebratenes Entrecôte mit Röstgemüse  
dazu serviert Delikatess-Olivenöl,  
Fleur de Sel und Zitrone

\*\*\*

Surprise aus Schokolade