

Kulinarischer Frühlingsanfang bei Sabanis im MTHC am 21. März 2020

Aperitif: Prosecco DOC „Treviso“ Mionetto, Veneto

Menü

Carpaccio „Beef meets Fish“

Gnocchi mit Salbei-Butter und Pesto-Ricotta

Sorbet

*Saltimbocca auf Marsala-Sauce mit Paprika-Netz und
Rosmarin-Drillingen*

Dessert-Trilogie

Weine

Zu Vorspeise und Pasta:

*Riesling N° 1
Eser, Rheingau*

*Planères Prestige Blanc
Planères, Roussillon*

*„Merlot ist Weiß“
Bamberger, Nahe*

Zum Hauptgang:

*Lemberger trocken
Drautz-Able, Württemberg*

*Grenache + Syrah
Autrand, Côtes-du-Rhône*

*Spätburgunder Spätlese trocken
Kiefer, Kaiserstuhl*

*„Den Tag versüßen“
Kiefer, Kaiserstuhl*

Grappa „Bianca“

***Komplettpreis: € 65 einschließlich Sekt-Empfang, Wein, Digestif, Mineralwasser und Kaffee
Beginn: 18 Uhr – Reservierung: Sabanis 02104 – 508114 oder BEAWEINE 02104 – 75759***

*Sabanis im MTHC Mettmann
Hasseler Str. 97, 40822 Mettmann
Tel. 02104 – 508114*

und

*BEAWEINE
Lutterbecker Str. 5A, 40822 Mettmann
Tel. 02104 - 8199661
www.beaweine.de*

Kulinarischer Frühlingsanfang

bei Sabanis im MTHC Mettmann

21. März 2020