

# *Herbstmenü bei Sabanis*

## *am 26. Oktober 2019*

### *Menü*

*Mangofilets mit Parmaschinken*

*Lachsgefüllte Tortelloni mit Kürbis-Velouté und gerösteten Kürbiskernen*

### *Sorbet*

*Kalbsrücken mit Steinpilzsauce und mediterraner Gemüseauswahl*

*Pflaumen-Tiramisu*

### *Weine*

*Aperitif: Müller-Thurgau extra dry – Geiger/Franken*

#### *Zu Vorspeise und Pasta:*

*Grüner Veltliner „Löss“  
Hiedler/Kamptal*

*Rosé-Sekt brut  
Ohlig/Rheingau*

*Müller-Thurgau feinherb - Gebr. Geiger jun./Franken*

#### *Zum Hauptgang:*

*Merlot  
Enrique Vollmer/Argentinien*

*Spätburgunder  
Schmidt/Kaiserstuhl*

*Planères Prestige rouge  
Château Planères/Roussillon*

*1993er Silvaner Auslese  
Gebr. Geiger jun./Franken*

*Digestif:  
Marc vom Riesling  
Eberle/Mosel*

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