

Jeudi 7 mars 2024 à 19h00

DÎNER ŒNOLOGIQUE

LE PINOT NOIR über den Rhein



Bienvenue à cette découverte des vignobles à travers le RHIN - Herzlich Willkommen !

Le Petit Sauvignon 2020 Weingut Riehen AOC Basel-Stadt

Quelques broutilles d'ici et d'ailleurs...

Alsace Pinot Noir Nature 2020 Domaine Becker

Œuf de poule cuit à 64°, *crèmeux de pomme de terre à la brisure de truffes et son émulsion, chips de vitelotte*
Hühnerrei bei 64 °C gegart, *Kartoffelpüree mit Trüffelsplittern und Emulsion, Vitelotte-Kartoffelchips*

Alsace Rouge F 2020 vin nature Domaine Becker

Baden Jaspis 2020 Pinot Noir "Zipsin" Weingut Ziereisen

Dos de Cabillaud poêlé, mousseline de céleri, échalotte confite au soja, jus de viande-soja-coriandre
Kabeljau Filet gebraten, Selleriemousseline, Schalotten-Confit mit Soja, Fleisch-Soja-Koriander-Jus

Alsace Rouge F 2005 Domaine Becker

Baden Jaspis Zipsin Pinot Noir unfiltriert 2013 Weingut Ziereisen

Schweiz Le Grand Pinot Noir 2018 Weingut Riehen AOC Basel-Stadt

Le filet mignon de porcelet dorloté à la plancha aux pruneaux, déclinaison autour du chou-fleur
Ferkelschweinsfilet auf der Plancha-Grill gegart, gedörnte Pflaumen, Blumenkohlvariation

Baden Schulen Pinot Noir unfiltriert 2015 Weingut Ziereisen

Brie au Kirsch - *Brie gefüllt von Sauerkirschen-Konfit*

Alsace Crémant Blanc de Noirs - Domaine Bott Ribeauvillé

Noix de coco, passion et mangue : *un péché immortel !*
Passionsfrüchte, Coconuss und Mango: eine herrliche Süßspeise!

**Le menu à seulement 93.00 € incluant la dégustation de 9 verres de 8 cl et l'apéritif
uniquement sur réservation***