

Midi, der Süden Frankreichs - Languedoc und Corbières –

Freitag, 20. April um 19:30 Uhr



„Im Wasser kannst du dein Antlitz sehn,
im Wein des anderen Herz erspahn“

Menü und Weine

GÉRARD BERTRAND

Brioche mit hausgebeiztem Lachs, Felchen Kaviar, Schinken

Gris Blanc IGP 2016

Miesmuscheln im Weißweinsud und überbackene Jakobsmuschel

Picpoul de Pinet AOP 2016

Badischer Spargel mit geriebenem Comté Käse und Limonen-Öl

Réserve Spéciale Viognier IGP 2016

Lammrücken mit Ratatouille im Strudelteig

Cuvée La Clape AOP 2015

Schokoladen-Kuchen mit hausgemachtem Vanillesorbet

Banyuls Vin Doux Naturel AOP 2013

Durch den Abend führt Reiner Rembs.

Das Menü von Heinz-Josef Diesel und dem Team vom Staader Fährhaus.

€ 88/Person Menü mit Weinen und Tafelwasser