



Staader Fährhaus



Freitag, 27. Oktober, 19:30 Uhr
Verkostung mit Menü: Elsass

Philippe Traber von der Brennerei Mettè aus Ribeauvillé
stellt seine handwerklichen Produkte vor.

Menü und Destillate / Weine

Quiche Lorraine mit einem Wildkräutersalat
„Philippe's Kir“ (Création aus „OUPS rouge“ und Crémant)

Gebratene Gänseleber mit Quitten-Gelee
auf hausgemachtem Brioche
Quittenbrand von Mettè

Zanderfilet mit Limonen Zesten auf der Haut gebraten,
dazu ein Safran Lauch Gemüse
Safranlikör und Limonenbrand, Mettè
Pinot Auxerrois (2014), Maison Schwach & Fils

Hausgemachtes Mirabellen Sorbet
Mirabelle, Mettè

Confiertes Hähnchen Keule auf hausgemachtem Sauerkraut,
dazu „la ratte“ Kartoffeln und eine Weinbutter
Wachholderbrand, Mettè

Pinot Noir (2015), Maison Schwach & Fils

Ziegenkäse flambiert
Thymianbrand, Rosmarinbrand, Mettè

Schokoladenkuchen mit lauwarmem Orangensalat
Brand von Stechpalmenbeeren, Mettè

€ 88,-- inklusive Menü, Bränden, Wein und Wasser
Das Menü von Heinz-Josef Diestel
und dem Team vom Staader Fährhaus