

Wine & Dine

Portugal

Restaurant Linde, Büttikon

Freitag, 21. August 2015

Apéro ab 19.00 Uhr

Beginn 19.30 Uhr



Lagerung von geschälten Korkeichenrinden an der Algarve

Foto: Carsten Niehaus



Degustationsleitung


Paulo Novais

Sommelier, Maitre Fromager



Weine

Menu

 Espumante Lopo de Freitas Bruto (Bairrada) 2010 19.50

Pasteis de Bacalhau
(Stockfischkroketten)

 Alvarinho Quinta d'Amares (Vinho Verde) 2014 12.00

Volupia (Bairrada) 2014 15.00

Shrimps au Pastis
(Riesengrillen mit Peperoni Reis und Knoblauch)


Esporao Private Selection (Alentejo) 2012 23.00

 Quinta da Pacheca Reserva Old Vines (Doura) 2011 20.00

Borrego Estufado
(geschmorte Lammschulter mit Reis und Artischocken)

Quinta de Sao Lourenco (Bairrada) 2011 24.00

Herdade da Bombeira Reserva /Alentejo) 2011 35.00


 Sao Domingos Dao Reserva Magnum (Dao) 2003 43.00

Kleine Käseauswahl

Fontes Velhas Reserva (Douro) 2012 18.00

Mouchao Vinho Licoroso (Alentejo) 2008 27.00

Pastél de Nata e um Galao,
Mousse de Chocolate e Vinho do Porto

 DR Late Bottle Vintage (Portwein) 2009 35.00

(Blätterteigröllchen mit Schokoladenmousse,
aromatisiert mit Portwein)