



Wine & Dine Languedoc-Roussillon

Brasserie Terrasse
Heinrüti Rank Widen

Samstag, 24. September 2016

Apéro ab 19.00 Uhr

Beginn 19.30 Uhr



Degustationsleitung

Stefan Muntwyler und Markus Röthlisberger

VINDOC SA
LE SOLEIL DU MIDI

Menu



Domaine de Martinolles Crémant Prima Perla Rosé
Limoux AOC 19.00 Fr

Häppchen aus der Terrasse-Küche



Domaine Verena Wyss, Wyss Vin 2015
Pays d'Oc IGP (Bio) 18.00 Fr

Wachtelbrust auf Zwiebelkonfit
mit Beluga Linsen

Domaine Piétri-Géraud, Collioure blanc 2012
Banyuls AOC 26.00 Fr



Domaine de Roquemale, Les Terrasses 2013
Grés de Montpellier AOC (Bio) 16.00 Fr

Penne mit getrockneten Tomaten,
Oliven, Pinienkernen und frischen Kräutern

Mas Gabriel, Les Trois Terrasses 2012
Vin de Pays de l'Herault (Bio) 19.00 Fr

Plan de l'Homme, Habilis 2012
Terrasses du Larzac AOC (Bio) 23.00 Fr



Château du Vieux Parc, La Sélection 2012
Corbières AOC (Bio) 17.00 Fr

Geschmorte Kalbswangen
mit Kartoffel-Lauchgratin
und Gemüse

Mas de Mortiers, Jamais Content 2013
Pic Saint Loup AOC (Bio) 30.00 Fr

Château de l'Ou, Secret des Schistes 2012
IGP Côtes Catalanes (Bio) 44.00 Fr

Domaine Piétri-Géraud, Cuvée Joseph Géraud 2008
Banyuls AOC 31.00 Fr

Lauwarmes Schokoladenküchlein
auf Rotwein-Zwetschgenragout