



im



## Spanischer Weinabend mit Bodega Rioja

am Donnerstag, 06.07.2023

Beginn 18:00 Uhr / Wir bitten um Reservierung

### Aperitivo

**2022 Sierra Cantabria XF Rosé, Fam. Eguren, DOCa Rioja 0,1 l**

### Entremés

Serano Schinken mit Melone / Lachstatar / Avocado & Mango / Leberwurst à la HALALI

**2022 Quivira Verdejo, Hermanos del Villar, DO Rueda 0,1 l**

### Menú Degustación

Steinpilz-Tomaten-Terrine / feine Blattsalate

**2021 Les Brugueres, La Conreria D'Scala Dei, DOCa Priorat 0,1 l**

\*\*\*

Gazpacho Andaluz mit gegrillter Rotgarnele

**2022 Terras Gauda, DO Rias Baixas 0,1 l**

\*\*\*

Granatapfelsorbet

**Brut Rosé, Giró Ribot, DO Cava, 0,1 l**

\*\*\*

Kalbskopf und Räucheraal im Ciabattamantel gebacken /  
gegrillte Blutwurst / Bohnen / Polenta

**2015 Nabal Gran Reserva, Bodega Nabal, DO Ribera del Duero 0,1 l**

&

**2007 El Puntido Gran Reserva, Vinedos de Paganos, DOCa Rioja 0,1 l**

\*\*\*

Pochierter Pfirsich, Pistazieneis mit Himbeeren & Erdbeeren

**Castano Dulce, Castano, DO Yecla 0,05 l**

**Preis pro Person 210,00 €**

*inklusive Aperitif, Menü & Weine, Wasser & Kaffee*