



24. April – 18:00 h zum Preis von 59,90 €
8 Weine aus unserer neuen Weinkarte kommentiert
von Egon von Egons La Bodega
mit korrespondierenden Fingerfood von
Martina und Danilo

Fürst Castell „Tell Me“ Rosé feinherb <i>Franken</i>	Leipziger Allerlei
Thomas Walz Chardonnay <i>Pfalz</i>	Buttermilchhähnchen
Rock me Amadeus, Weingut Christoph Hammel, Pfalz	Tatar vom Saibling
Frescobaldi Pomino Bianco DOC <i>Toscana</i>	Spargel-Graupenrisotto
Frescobaldi Alie Rosé IGT <i>Toscana</i>	Vitello Tonato
Muratie Melck's Blended Red – <i>Südafrika / Stellenbosch</i>	Taubenbrust in Rotwein
Frescobaldi Tenuta Perano Chianti Classico DOCG / <i>Toscana</i>	Finocchiona mit geschmortem Fenchel
Champagner Regine Baron – <i>Frankreich / Vallée de la Marne</i>	Ziegenkäseterrine mit Lachs