

*Wire & Dixie MGB mit Cave du Chevalier Bayard SA*

*Samstag, 24.1.2026*

**Menü**

Gruss aus der Küche

Zitronen Hummus mit Crevetten

Wein:

\*\*\*\*\*

Vorspeise I

Geflügel-Roulade auf Chutney mit kaltem Geflügelbraten an Thunfischsauce und Rucola an Vinaigrettesauce

Wein:

\*\*\*\*\*

Vorspeise II

Gebratene Lachstranche auf Erbsen-Fregola mit Kapern und Cherry Tomaten

Wein:

\*\*\*\*\*

Hauptgang

Rindsfilet auf Polenta Schnitte mit Lammrack an einer Balsamicosauce mit Gemüsemosaik

Wein:

\*\*\*\*\*

**Rückfahrt**

Käse

Käse von der Kuh, Schaf und Zige mit Feigen-Chutney und Honigsauce

Wein:

\*\*\*\*\*

Limetten Basilikum Eismousse mit Meringue Blaubeeren-Cremeux und

Würfel von Schokoladen Brownies

Wein: