

Iberischer Weinabend!

Genießen Sie in lockerer Atmosphäre, Samstag, den 15. Oktober
ab 19.00 Uhr, auserlesene spanische und portugiesische Weine,
passend dazu:

Kölsche Tapas

Cava Segura Viudas Rosé DO Penedes

Wein und Tapas

Oma Käthes Herringsschlot (ein Klassiker aus der Scheunenküche)
2015 Pilgrim Godello, Bodegas Godelia, Spanien

Geschältes Eisbein auf Sauerkraut mit Senfschaum
2015 Vinhas do Lasso Colheita Seleccionada Branco, Quinta do Pinto, Portugal

Gewürzlachs an Pillekooche
2013 Dao Rótulo, Quinta de Baixo, DOC Dao, Niepoort, Portugal

Gebackene Flönz mit Linsenschaumsüppchen
2010 El Rincon Tinto, Pagos de Familia de Marqués de Grinón, Spanien

Ochsenschwanz auf sauren Bohnen mit Trüffel-Püree
2013 Chafandin DO Ribera del Duero

Dreierlei Tapas-süß
Milchreis/Armer Ritter/Apfel
2012 Piamater Blanco Naturalmente Dulce

Preis p.P. € 95,00

inklusive Aperitif, Mineralwasser, Kaffee und Absacker.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihre Plätze, danke.
Sie brauchen einen Fahrdienst, kein Problem. Sprechen Sie uns bitte an!