



Heiligabend im Peterle 2018

Ab 18.00 gemeinsamer Aperitif in der Hotelhalle

Menu

Kuerbis-Orangenmousse
Luftgetrockneter Bergschinken & Pfluecksalate

Topinamburrahmsuppe mit Zimtcroupons

mit Gewuerzen geschmorte Entenkeule
Gruenkohl & Quinoa

Bratapfelsorbet Bergamotte
Mandeln & Schokolade

unsere Weinempfehlung

Pinot Noir Cantus Avis QbA trocken '14

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

Vulkangestein, alte Reben, teilweise mit Rappen, 10-tägige Kaltmazeration, 18 Monate Ausbau im Piece:
Extrakt, Kraft, dunkle Frucht, viel Druck & Würze, tief, vielschichtig, lang

39,-

