

Genussabend im Restaurant Halali

Samstag, 7. Februar

Start

1860 Brut Blanc – Große Reserve

Dazu Brot, Butter und legendäre Leberwurst

1. Gang

Carpaccio von Lachs und Loup de Mer

Zitronenvinaigrette

Begleitet von: Sauvignon Blanc Ried Czamillonberg 2022

2. Gang

Krustentier-Raviolo

Gegrillte Riesengarnele

Begleitet von: Sauvignon Blanc Joseph, Riede Sulz 2022

3. Gang

Basilikumsorbet

Dazu: 1860 Brut Blanc

4. Gang

Rosa gebratenes Roastbeef

Speckbohnen, Rosmarinkartoffeln, Rotwein-Schalottensauce

Begleitet von: Phelan Ségur 2019

5. Gang

Schokokuchen mit flüssigem Kern

Vanilleeis & Sauerkirschen

Begleitet von: Gelber Traminer Riede Kaltenegg 2012 (Magnum)