



WEINE AM SEE

28.10.23
18.30



EIN ABEND MIT MARCHESI ANTINORI

Samstag, 28. Oktober 2023 / 18.30 Uhr

€ 240 pro Person

inkl. Aperitif, 7-Gang Menü, begleitende Weine und Wasser

Moderation durch

Valentina Sanna – Markenbotschafterin Marchesi Antinori
und Sascha Gille – Wein Wolf

WEINE AM SEE
VIERJAHRESZEITEN
AM SEILERSEE

Reservierung und Anmeldung:

Tel. +49 2371 972-0

info@vierjahreszeiten-iserlohn.de

MENÜ

Marchese Antinori Cuvée Royale Franciacorta DOCG

Tenuta Montenisa, Franciacorta

Marchese Antinori Rosé Franciacorta DOCG

Tenuta Montenisa, Franciacorta

Parmesanroyal - Blätterteig | Orangen-Kaffeereduktion | Blüte

2022 Villa Antinori Bianco Toscana IGT

Villa Antinori, Toscana

2022 Albalara Sauvignon Blanc

Haras de Pirque, Chile

Thunfischsandwich - Thunfisch Tataki | Tatar | Eigelb |

Staudensellerie | Saure Sahne

2022 Vivia DOC Maremma Toscana

Le Mortelle, Toscana

2022 Haras de Pirque Chardonnay

Haras de Pirque, Chile

Austern - Pochiert | Natur | Gurke | Apfel | Dill |

Salicorn | weiße Rübe | Schnittlauch

2020 Botrosecco Maremma Toscana DOC

Le Mortelle, Toscana

2019 Hussonet Cabernet Sauvignon Gran Reserva

Haras de Pirque, Chile

Ravioli - Salsiccia | Eigelb | Cacio e Pepe |

Wildschweinragout | Limoncello Sauce

2020 Villa Antinori Chianti Classico DOCG Riserva

Villa Antinori, Toscana

2018 Galantas Cabernet Franc Gran Reserva

Haras de Pirque, Chile

Getrüffelte Fasanenbrust - Geflügeljus | Wildbrokkoli |

Risotto Noir

Gurken-Pernot Sorbet | Kandierte Limette

2020 Tignanello

Tenuta Tignanello, Toscana

Geschmorte Ochsenbacke - Cassis | Vichykarotten |

Safrankartoffelstampf

2018 Vinsanto del Chianti Classico DOC

Marchese Antinori, Toscana

Mandelring - Amalfi | Zabaione | Cantuccini Streusel

Kurzfristige Änderungen der Weine oder im Menü vorbehalten.