



Wine & Dine «Südafrika»

3. & 10. Oktober 2026

Menü

Atlantische Auster

Grüner Apfel – Buchblätter Öl – Fynbos Zitronen Gel

Brut Non Vintage Methode Cap Classic - Kleine Zalze, Western Cape

* * *

Hummerschwanz

Tomaten Essenz – Rooibos – Chili Öl

Sauvignon Blanc Reserve 2025- Demersdal, Durbanville

* * *

Oktopus

Miso Maiscrème – gerösteter Mais – Fermentierte Paprika

Chenin Blanc Carinus Polkadraai 2023 - Polkadraai Hills

* * *

Krokodil Kroketten

Mango – Ananas - Kokosnuss

Edition Z Stellenbosch 2020 - De Toren Private Cellar

* * *

Lammfilet

Aprikosen – Auberginen Crème – Gegrillte Zwiebeln – Rooibos Jus

Pinotage 2022 - Kanonkop Estate Wine Oder

* * *

Ziegenkäse

Honig – Macadamia - Blüten

Gravel Quarry Cabernet Sauvignon 2018 - Glen Carlou, Simonsberg-Paarl

* * *

Schokoladen Küchlein

Orangen – Marulasauce – Salted Karamell

Muscat Vin de Hell 2023 Thelema - Late Harvest