



# Südafrika- das Vorspiel zur WM



Wine & Dine am Freitag, den 05.03.2010

**Platzwahl – Apéritif**  
Pierre Jourdan Cuvée Belle Rose  
Cabrière Estate/ Franschoek

**Anpfiff- „Gruß aus der Küche“**  
Peri- Peri Garnelen mit Avocado- Samba  
2009 Chenin Blanc  
Simonsig/ Stellenbosch

Spinatsalat mit Krabbenfrikadellen und Samosas  
mit Zitronen- Mayonnaise und Mango  
2008 Sauvignon Blanc Eventide- Mischa Estate/ Wellington  
2009 Sauvignon Blanc- Eikendal/ Stellenbosch

Yellowtail mit Joghurt auf roten Linsen  
mit Koriander und Gurken- Relish  
2005 Pinotage- Simonsig/ Stellenbosch  
2007 Pinotage- Eikendal/ Stellenbosch

**- Halbzeit mit Seitenwechsel -**

Lamm- Bobotie mit Gelbreis und Aprikosen- Chutney  
2007 Simplicity- Stellenrust/ Stellenbosch  
2006 Cabernet- Shiraz- Simonsig/ Stellenbosch

Springbock mit Pfeffer- Ananas und Süßkartoffel  
mit Kokos- Rum- Butter  
2007 Shiraz- Mischa Estate/ Wellington  
2005 Shiraz Eikendal/ Stellenbosch

Straußenfilet mit Senf auf Butternuss- Kürbispürée mit Salbei,  
Tomaten- Smoor und Polenta  
2005 Cabernet Sauvignon- Overgaaau/ Stellenbosch  
2005 Timeless- Stellenrust/ Stellenbosch

Boeber mit karamellisierter Banane  
und Macadamianuss- Eis  
Ratafia- Cabrière Estate/ Franschoek

**- Abpfiff und Spielende -**

**Wine & Dine**  
**98,- Euro pro Person**  
inklusive Aperitif und Mineralwasser

**Wine, Dine & Sleep**  
**135,- Euro pro Person**  
im DZ mit Frühstück

- Bitte reservieren Sie rechtzeitig unter Tel. 06220- 8509 -

Spezielle Angebote zu den Spielen während der WM finden Sie ab Mai auch auf unserer Website!

## Restaurant Goldener Pflug

Joachim Heß, 69253 Heiligkreuzsteinach- Eiterbach, Ortsstraße 40, Tel. 06220-8509  
www.goldenerpflug.com info@goldener-pflug.de St.Nr.: 32190/33901