

**Tapas- Menü
in 12 kleinen Gängen
mit begleitenden Weinen
für Einsteiger, Neugierige und
Fortgeschrittene, die einen Einblick die
Küche und die Welt der Übersee- Weine
gewinnen möchten.**



Kleine Häppchen-

Tabouleh mit gebratener Gamba

Spicy Calamari mit Limonen- Dip

Paella mit Miesmuscheln

Fischfrikadelle mit Paprika- Aioli

Salat mit lackiertem Entenfleisch

Speckdatteln mit Gorgonzola gefüllt

Lamm- Köfte mit Gurken- Minz- Joghurt

Falafel- Kichererbsenbällchen mit Tomatensoße

Bobotie vom Strauss

Quesadilla mit Bohnen und Mais

BBQ- Spare Ribs, Sauerrahm und
Stangensellerie

Streifen vom Rind mit Chimichurri und
Parmesan

kleine Schlückchen

2009 Kleine Rust

Stellenrust- Stellenbosch/ SA

2009 Zenzela Chenin Blanc

Simonsvlei- Paarl/ SA

2009 Sauvignon Blanc

Stellenrust- Stellenbosch/ SA

2006 Chardonnay

Brownstone- Lodi/ USA

2009 Shepherd's Cottage Rosé

Overgaauw- Stellenbosch/ SA

2008 Rouge

Eikendal- Stellenbosch/ SA

2006 Shepherd's Cottage Cabernet Merlot

Overgaauw- Stellenbosch/ SA

2007 Carménère 4.090 Reserva

AltaCima- Lontué Valley/ CHL

2007 Simplicity

Stellenrust- Stellenbosch/ SA

2006 Saurus Cabernet Sauvignon

Familia Schroeder- Patagonien/ ARG

2005 Heavyweight Red

Blue Moon Wines- Lodi/ USA

2003 Premium 6.330 Reserve

AltaCima- Lontué Valley/ CHL

48,- Euro pro Person