

**Südafrika Cross Over mit  
Rolf Zeitvogel - Blauwklippen Wine Estate  
am Freitag, 6. und Samstag, 07. Oktober 2017**

**Zum Aperero mit  
Sushi und Sashimi Harbour House Style**  
*2014er Diva Methode Cap Classique*  
\*\*\*

**Vorspeise mit Tintenfisch, Prawns mit aioli, Südafrika Scampo mit Nusskruste  
West Coast Mussels, Mild geräucherter King Klipp mit Miso Sud und Samosa**  
*2016er Sauvignon Blanc Cultivar Selection*  
*2017er White Zinfandel Vineyards Selection*  
\*\*\*

**Gefüllte Perlhuhnkeule Süßkartoffel und Waldpilzen**  
*2008er Barouche Blend Magnum*  
*2014er Shiraz Cultivar Selection*  
\*\*\*

**Rehrücken im Ofen gebraten auf Lauchgemüse  
mit Kürbistarte und Gänseleber**  
*2008er Zinfandel Vineyards Selection*  
*2011er Shiraz Reserve*  
\*\*\*

**Tonic Sorbet mit Gin Just Juniper Berry**  
\*\*\*

**Karamalisierte Limonentarte  
mit Zitronengeist und Ingwercreme Eis**  
*2012er Viognier Trockenbeerenauslese*  
\*\*\*

**Süße Überraschung mit  
Bevor & After  
Als Praline, Gelee und Eiskonfekt**  
**Preis € 158,00 pro Person inklusive**  
*Aperitif, korrespondierende Weine, Mineralwasser & Kaffee*  
(Kleine Änderungen vorbehalten)

**Termin: Freitag, 6. Oktober & Samstag, 7. Oktober 2017 - Beginn: 19 Uhr -  
Reservation unter: 07223 800 87 0**

Freuen Sie sich auf einen spannenden Abend. **Rolf Zeitvogel aus Stellenbosch** kommentiert die Weine -  
**Armin Röttele** und seine Crew verwöhnen Sie dazu mit kulinarischen Hochgenüssen aus der  
Schlossküche.

Röttele's Restaurant & Residenz  
Armin & Sabine Röttele  
Gastgeber