

10 DE NOVEMBRO 2015

FEINE PRIVATHOTELS

SELEÇÃO DE VINHOS

BILLECART-SALMON
BRUT ROSÉ

VALLADO
PRIMA
2014

BILLECART-SALMON
BLANC DE BLANCS
GRAND CRU

NIEPOORT
TIARA
MAGNUM 2008

QUINTA DO VALLADO
RESERVA BRANCO
MAGNUM 2011

QUINTA DO VALLADO
RESERVA FIELD BLEND
MAGNUM 2009

VZ
10 YEAR
OLD TAWNY

MENU

TÁRTARO DE NOVILHO
MOSTARDA INTEGRAL
FRAMBOESAS
CHEF DANIEL STÜTZ | HOTEL PARADIES

PREGADO MARINADO
TERRINA DE PIMENTOS
PESTO DE RÚCOLA
CHEF RALPH KNEBEL | HOTEL ERBPRINZ

VIEIRAS
ALCACHOFRA
PHYSALIS
CHEF MICHAEL FIETZ | SEA CLOUD

SALMÃO DO RIO RENO
BATATA
SALSA
CHEF MICHAEL SZOFER | DER EUROPÄISCHE HOF
HEIDELBERG

BACALHAU PRETO
CABEÇA DE VITELA
BETERRABA
CHEF BENJAMIN BIEDLINGMAIER | HOTEL BÜLOW

BOCHECHA DE JAVALI CONFITADA
CREME DE AIPO ASSADO
MOSTARDA ADORFER
CHEF ERIK ARNECKE | HOTEL SONNE FRANKENBERG

CHOCOLATE VALRHONA
SABORES CÍTRICOS
CHEF DIETER KOSCHINA | VILA JOYA