

Südafrika

zu Gast auf dem Eichberg



MIMOSA
LODGE

Am 29. März 2012 ab 18.30 Uhr kocht Bernhard Hess von der Mimosa Lodge in Montagu Südafrika zusammen mit unserem Küchenteam ein köstliches Menü. Im Zentrum stehen edle Produkte aus dem Süden des heißen Kontinentes. Begleitet werden die Gänge von erlesenen Tropfen aus dem Mimosa-Weingut.

Wine & Dine

Amuse Bouche

Willkommensgruss aus der Küche
Mimosa, Sauvignon Blanc 2011

Gebratenes Wachtelbrüstchen

Wachtelbrüstchen und Wachtel-Spiegelei auf einem
Rucola-Spargelbeet mit einer Zitronen-Haselnuss-Vinaigrette
Mimosa, Chardonnay, 2010

Komposition von Hummerschwanz und Thunfisch

Pochierter Hummer mit Madeiraschaum serviert
mit leicht gebratenem Gelbflossen-Thunfisch
auf einem Trüffel-Erbsenpüree
Mimosa, Shiraz, 2009

Gnu Entrecôte

Mariniert in Thymian und Knoblauch, rosa gebraten
serviert auf einem Morcheljus
begleitet von Fondant-Kartoffeln und Saison-Gemüse
Mimosa, Cabernet Sauvignon 2010

Pistazien-Zitronengebäck

ergänzt mit einem Moccasorbet und Himbeersauce

Pro Pers. 110.- inkl. MWSt., Wein, Mineral und Kaffee.
Wir freuen uns auf Ihre Reservation, die Platzzahl ist
beschränkt.

HOTEL RESTAURANT EICHBERG

Tel: 062 767 99 99, Mail: essen@eichberg.com
www.eichberg.com



Eichberg