

SPARGEL MAL ANDERS

10.05.2024



Spargelmousse auf Kressegelee,
Heideschinken, Grissini

VDP. Allendorf – 2018 Cuvée Prestige brut

*

Spargelconsommé, Kerbelklößchen, Spinatroyal

VDP. Münzberg – 2022 Weißburgunder Godramstein trocken

*

Risotto mit grünem und weißem Spargel,
Parmesan, gebratene Rotgarnele

VDP. Zur Schwane – 2023 Volkach Silvaner BB trocken

*

Spargel „Mikado“

Gebratene Spargelstangen mit Sesam und Panko,
Orangen Hollandaise, Kalbsmedaillon,
Kräutersalat, Herzoginkartoffeln

Thörle – 2021 Kalk & Kreide Weißburgunder/Chardonnay trocken

*

Spargel-Vanille-Kompott,
mit Passionsfrucht-Sorbet,
Minzpesto, Hippensegel

VDP. Allendorf – 2023 Dachsberg Riesling Kabinett

Erleben Sie die **Vielfalt des Spargels** und hervorragende
Weine. Durch den Abend führen Sie die Sommeliers
Thomas Frey und Lydia Krämer aus der **Winzerwelt Celle**
mit ihrem Know-how und vielen spannenden Themen rund
um den passenden Wein.

WINZERWELT MEETS **CELLER TOR**

10.05.



SPARGEL MAL ANDERS

Fr. 10.05.2024 ab 18:30

Spargel-Menü & Weinbegleitung

Preis p.P.: 94,00 EUR

Zu jedem Gang wird die Winzerwelt passende Weine präsentieren. Preis inkl. Menü, Weine, Wasser

WINZERABENDE

Freuen Sie sich auch auf weitere Wein-Themen-abende in unserer Bar & Lounge ab 18:30:

Donnerstag, **13.06.** / Baden X Pfalz

Donnerstag, **15.08.** / Nahe X Mosel

Freitag, **04.10.** / Frankreich

Mittwoch, **13.12.** / Italien



NUR MIT ANMELDUNG

+49 51 41 / 590 - 0 | info@celler-tor.de

Scheuener Straße 2 | 29229 Celle

weitere Infos unter: www.celler-tor.de

Kostenfreie Stornierung bis 7 Tage vorab.

Änderungen vorbehalten