



# DEGUSTATIONSMENÜ

## Torres Weinreise

mit Special Guest Martin Alejandro Herrera, Sommelier der „Familia Torres“

19. Oktober 2023

Zum Empfang  
*2015 Cava Esplendor Vardon Kennett GP*  
Flammkuchen

\*

*2022 Clos Ancestral Blanco*  
Gelbflossenmakrele-Sashimi / Kürbis-Ingwer-Chutney / Korianderöl

\*

*2021 Vinya Gigi Chardonnay – Jean Leon*  
Gegrillte Jakobsmuschel & Pochierte Auster / Rote Bete / Meerrettich

\*

*2021 Secret del Priorat*  
*2020 Purgatori Tinto*  
Iberico Schweinefilet / Serrano-Kräutermantel / zweierlei Saucen /  
frische Waldpilze / Maisblinis

\*

*Torres Floralis Moscatel Oro*  
Kardamom-Schokoladenmousse / Gewürzorange / Churros

Inklusive Aperitif und begleitenden Weinen  
120,- € pro Person  
Limitierte Plätze!

Viel Spaß und gutes Verkosten  
wünschen Ihnen Ralf Henseleit und Stefan Settele!