



EASTER EGGSPELLENCE

No hunting necessary!



VOM 19.4 BIS 22.4.2019
AB 18.00 UHR

BLEND OSTERMENÜ

unser 4-Gang-Menü für ein perfektes Osterfest

GEBEIZTER ANIS LACHS

mit Spargel, Guacamolecreme, Melone
und Rosenwasser

TRANCHE VOM ENTRECÔTE

mit geröstetem Spargel, wildem Brokkoli
und Morcheljus

PFIRSICHSORBET

RHABARBERTARTE

mit Baiser

4 GÄNGE exkl. Getränke 39 €

APERITIV („Yuzu Spritz“) 10 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weiss

MAXIMIN GRÜNHAUS € 40

Alte Reben, Riesling

Aromen von gelbfleischigen Kernfrüchten und Kefirlimette dominieren das Bukett. Hinzu kommen feine Kräuternuancen, die so typischen Eindrücke von rotem Cassis.

Rosé

VILLA CAVICIANA € 38

Tadzio, Aleatico

Der Rosenduft des Aleatico ist ein typisches Charakteristikum für den jugendlich-frischen Tadizo. Der Vulkanboden steuert eine gewisse Würze und Mineralität bei.

Rot

VILLA CAVICIANA € 38

Anna, Sangiovese

Frisch und fruchtig mit dezenter Würze. In der Nase nimmt man die Aromen von reifen Pflaumen und Amarenakirschen mit etwas Anis und Pfeffer wahr.

Tischreservierung unter Tel. 030 2696 2696 oder info@restaurant-blend.com