



## Weintasting für den 10.10.2024

### Empfang

**Playa Rose Schaumwein**

*Rebsorte: Kalecik Karasi*

dazu reichen wir:

Käsespieße und Olivenspieße

### 1. Gang

**Kinoa Doldurul Avokado**

*Panierte Avocado gefüllt mit Quinoa.*

**Weißwein: Sevilen Isabey**

Rebsorte: Sauvignon Blanc

### 2. Gang

**Keçi Peynerli Mango Salatasi**

*Mango-Salat mit Walnüssen und in Engelhaar gerollter Ziegenkäse,  
angerichtet auf einer Basilikum-Sauce.*

**Rosewein: Doluca Verano Rose**

Rebsorte: Cabernet Sauvignon Öküzgözü



### **3. Gang**

#### **Fistikli Dillbaligi Patlicanpüreli**

*Seezungenfilet gerollt, gebettet auf Auberginenpüree, dazu eine Sauer-Rahm-Sauce und mit Pistazien bestreut.*

**Weißweine: Sevilen 900**

Rebsorte: Fume Blanc

### **4. Gang**

#### **Sote Patates Yataginda Bonfile**

*Gegrilltes Rinderfilet auf Kartoffeldreiecken, aus dem Topf, mit einer Safran-Sauce.*

**Rotwein: Sevilen Plato**

Rebsorte: Kalecik Karası

### **5. Gang**

#### **Firinlanmis Geyik Sirti Horos Mantarli Risoto Esliginde**

*Geschmorrtter Hirschrücken, auf einem Pfifferling Risotto angerichtet.*

**Rotwein: Sevilen 900**

Rebsorte: Carbernet Sauvignon



## **6. Gang**

### **Visneli Lezzet Dilim**

*Schokoladenküchlein mit einer Kirschsauce und on top Vanilleeis.*

**Weißwein: Doluca Misket**

**Rebsorte: Bornova Misket**