

"Wein-Gourmet-Abend mit Weingut Luc Faller, Elsass"

Samstag 7.Aug. 2010 um 19Uhr

Nach dem Sektempfang in unserem Zen-Garten präsentiert der Aufsteiger Luc Faller seine biologisch erzeugten Weine aus dem Elsass und unser Küchen-Chef Manuel Hölterhoff kocht vor Ihren Augen in der Schauküche ein Flying Buffet aus regionalen Produkten.

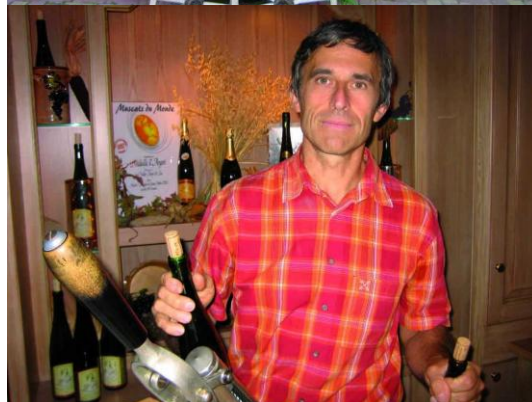
Das Elsass hat in der jüngsten Vergangenheit in der Gunst der deutschen Weinliebhaber etwas verloren. Jedoch gibt es eine junge Generation Winzer, die mit modernen Weinen aufwarten. Meisterlich ist dies **Luc Faller** gelungen, der beeindruckende Weine vorstellen wird, die seit 2008 biozertifiziert sind. Speziell der Pinot gris begeisterte unsere Sinne.

Leckere Kleinigkeiten erwarten Sie u.a. :

- Gewürzte Scampistückchen
- Wolfsbarsch mit Zucchini-Blüte
- Fruchthühnerbrust
- Fleischteigtasche mit Couscous
- Süße Verführung

Zu jedem Gang gibt es einen tollen Wein von Luc Faller, Itterswiller

Als Giveaway erhält jeder Gast ein Rezeptheft und 4 darin beschriebene Gewürze zum Nachkochen.



Feinschmecker Restaurant s'Olivo, Mainzer Straße 12, 66111 Saarbrücken
Tel.:0681-93271904, www.s-olivo.de Reservierung: ticket-regional.de
Der Abend kostet incl. Sektempfang, Flying Buffet, Weine und Wasser 39,50€