

Spaniens erste Nose-Cuvees-Degu - mit dabei: Spaniens Mr. Molecular...! Ein Gaudi bei Edi the nose!

...mit im Gepäck dabei, die ersten Cuvees von Edi the nose aus Spanien. Lassen Sie sich dieses Gaumengaudi am **Mi/Do 9./10. März** nicht entgehen!

Aber nun zuerst zum Angebot Februar!

Diese kulinarischen Surprises erwarten Sie bei Ihrem nächsten Besuch - wie immer unter Voranmeldung:

- **Hausgemachtes Brot, Glarner Bergbutter mit Perigord Trüffel, spanische Oliven, hausgemachte Falafel mit Joghurt-Tahini-Dip**
- **Wollschweinterrine, Picalilli, Kräutersalat**
- **patagonische Crevetten, Chili-Bisque, Pak Choi**
- **Swiss Alpine Lachs, Kohlrabi, Sesam, Apfel**
- **KABIER short rib, Tortellini, Pastinake, Kabis, Heidelbeer-Jus**
- **Savarin, Butterscotch Sauce, Turrón Glacé**

Unser Angebot gilt als Richtlinie und kann u.U. sporadisch mit frischen Marktzutaten ergänzt/getauscht werden.

Vorausblick - Am **Mi/Do 9./10. März** erhalten wir Besuch von **Mr. Molecular** - alias Alejandro oder kurz Alex! Auf unserer ersten erfolgreichen Reise Mitte Oktober 2021 mit meinem Freund James T. Cloppenburg von Essensaciones wurden wir gleich zu Beginn herzlich von Alejandro (Chef-Önologe und Repräsentant der Bodegas Murviedro) begrüsst und 2 Tage begleitet - und besuchten diverse Wein-Forschungs-Projekte, welche sein Team in der Umgebung Valencia/Alicante in Südspanien betreut und bearbeitet. Alex wird Ihnen meine neuen spanischen Cuvees - immerhin 8 Paletten Weinenthusiasmus! - kommentieren und evtl. erhalten Sie von ihm einen weiteren Einblick über die kulinarischen und sensorischen Erlebnisse, die uns damals begleiteten. Auf dem Teller werden Sie lukullisch hochstehende Kreationen verkosten, mit Originalzutaten aus der unverwechselbaren, authentischen und exquisiten Küche Spaniens, eigens

für Sie importiert. Dafür verantwortlich sind die Vorgaben von Alex und James, die gewohnt puristisch und mit Liebe und dem notwendigen Respekt durch den Abend führen und "SPANIEN PUR" zelebrieren.

Erleben Sie abgestimmt dazu die Ausdruckskraft meiner neuen Wein-Selektionen mit Abfüllungen von sehr natürlichen und organischen Weinen, einmal mehr EXTREM und polarisierend cuvetiert von Edi the nose!

Je nach BAG-Vorgaben werden die beiden Abende strenger oder wieder im etwas lockereren Rahmen abgehalten.

Voranmeldungen sind willkommen! Merci.

Mehr Details zu diesem Event folgen in Bälde.