



... with compliments



Obelix's-Menue

am Samstag, den 5. Dezember 2009

im Hause

Torsten Forcke, Bad Homburg

Die Weine

Per Ventura
"Krypta"
Cava Reserva Brut Nature

1997
White Wine Treana
(Marsanne, Viognier),
Paso Robles, Mersoleil Vinyard, California

1999
Clos Fontà, Priorat DO
&
1981
Brunello di Montalcino DOCG
Cantina di Argiano (Siena)

Sparkling Shiraz, Reserve,
Deakin Estate (N. West Victoria)

Cardenal Mendoza, Reserva
Reichs-Post Bitter
Grappa

"Menü"

Mixed Seafood in Avocadohälfte
an Orangen-Senf-Sauce

Wildschwein & Hirschschnitten
mit Sauce Cumberland & Pickles

Ziegenfrischkäse mit Feigenchutney



Hokkaidokürbiscreme
mit frischem Ingwer & Balsamico



"Obelixs Leibspeise"
Gegrilltes vom Wildschwein
glasierete Maronen, Apfelrotkohl, Gnocchis,
Cranberrys auf Rotweibirne



Warmes Schokotörtchen
mit flüssigem Kern
auf Mascarponecreme garniert

Espresso Luca Forte

