

THERESAS – eine ART Gasthaus Deutschlandsberg

Bordeauxabend 23. Oktober 2008

Exklusives Kulinarium des Ersten Steirischen Sommeliervereins mit Gästen

Gruß aus der Küche

2006 Chateau Clos Floridene Blanc –
Graves

Hirschpastete mit Pflaumencumberland

2003 Chateau Gachon Magnum 1,50L –
Montagne Saint Emilion 88w

1999 Chateau de Chambrun –
Lalande de Pomerol 90p 92w

Geschmortes vom Almochsen mit Styria-Beef-Schleppconfit und gebackenem Erdäpfelpüree

2004 Chateau La Croix St. Georges –
Pomerol 91p 91w

1999 Chateau Troplong Mondot –
Saint Emilion Grand Cru Classé 91p 94w

Ragout von Hirsch & Hokkaido Kürbis mit cremigem Tarhonya

2005 La Croix de Beaucaillou – St. Julien –
Zweitwein v. Chateau Ducru Beaucaillou

2001 Chateau Larrivet Haut Brion Rouge –
Pessac Leognan 91p 90w

« zerkochter » Wildhase in Schoko-Rotweinsauce auf Steinpilzpolenta

1996 Chateau Brane Cantenac
2^{ème} Grand Cru Classé – Margaux 91p

1989 Chateau Grand Puy Ducasse Magnum 1,50 l -
5^{ème} Grand Cru Classé – Pauillac 91w

Crème Brûlée mit Kompott von Kunquats und Dörrmarillen

1989 Chateau Guiraud
1^{er} Grand Cru Classé – Sauternes 95p 95w

Pauschal Preis laut Ausschreibung! Mitglieder : € 69,- Gäste : € 79,-