

## Südafrika Wine & Dine | Samstag 16.11.2024

Willkommensdrink

\*\*\*\*\*

„Gruss aus der Küche“

Erbsensuppe mit Minze und Sauerrahm

Chili – Knoblauch Öl | Vegetarische Samosa

Wein: 1 Wein wird noch definiert

\*\*\*\*

Afrikanische Vielfalt auf dem Teller

Biltong (Exotisches Trockenfleisch)

Boerewors (Wurst aus Rind und Schweine Fleisch)

Gerösteter Blumenkohlsalat

(Curry | Bohnen | Erbsen | Paprika)

Weine: 1 Wein wird noch definiert

\*\*\*\*

Hauptgang à la Südafrika

Am Stück niedergegartes Straussenfilet (Straussenfarm Sempach)

(Cajun – Jus | Wurzelgemüse | Champignon | Süsskartoffeln)

Festlichem Reis (Reis | Rosinen | Safran | Karottenstreifen)

Weine: 2 Weine werden noch definiert

\*\*\*\*

Süsses Finale

Malva Pudding

(Orangen | Rosinen | Vanillesauce)

Koeksuster

Wein: 1 Wein wird noch definiert

Wir freuen uns sehr auf einen schönen, genussvollen und Erlebnisreichen Abend.

Wir servieren diesen Abend ausschliesslich das Südafrikanische Menü (Vegetarische Variante **NUR** auf Voranmeldung!!)

- Menüpreis Fleisch 139.- pro Person inkl. Wein | Wasser | Kaffee

Der Anlass findet am Samstag 16.11.2023 im schönen Saal Weisser Wind Restaurant Dorfstrasse 11 in 5423 Freienwil statt.

Wir empfehlen die Anreise mit dem ÖV, Haltestelle Freienwil Dorf, Fussweg ca. 5 Min (es gibt viel Wein ;) ) Parkplätze sind vor dem Haus oder bei der Turnhalle.

Eintreffen ab 18:30 Uhr Gruss aus der Küche und um 19:00 Uhr servieren wir die erste Vorspeise. Savinis Weinhändler werden diesen Abend vor Ort sein und die eine oder andere Geschichte über die Weine erzählen. Die Weine können am selben Abend bei uns im Hause bestellt werden

Reservierungen nehmen wir gerne unter 056 209 14 14 oder [info@restaurantweisserwind.ch](mailto:info@restaurantweisserwind.ch) entgegen.

