

„Die Kantine“ lädt ein:



Am Freitag, den 26.04.13

zur Begrüßung ein Glas Sekt:

Graham Beck, Cap Classique, Brut, Südafrika

Karotten-Ingwer-Süppchen

mit Cocosmilch und Thai-Basilikum

Sauvignon Blanc, Eppelsheimer Felsen Qualitätswein,
Rheinhessen, trocken 2012

Kleiner Vorspeisensalat

mit Erdbeervinaigrette, Ziegenkäse-Brûlée und gerösteten Pinienkernen

Delheim Pinotage rosé, Simonsberg, Südafrika 2013

Riesengarnelen im Linsenbett

mit Knoblauch und frischem Koriander

Botalcura, El Delirio, Chardonnay./Viognier, Chile 2012

Dreierlei vom Lamm

mit Tabouleh, Minzjoghurt, frischen Feigen und Schmorbohnen

Besllum, Montsant Spanien 2009

Warmer Brownie mit Walnußeis

auf Vanillesoße

Les Erables de Caillou AOC Sauternes, Frankreich 2007

**WELT DER
WEINE**

Monika
Eigl-Anthes



KULINARISCH-MUSIKALISCHE WEINPROBE

Ein festliches 5-Gang-Menue mit korrespondierenden Weinen
und live-musikalischer Untermalung



**FRIENDS
IN HIGH
PLACES**

Uli Pfeifer
&
Uli Kratz

Genießen Sie einen Abend voller Überraschungen:

Nach dem Sektempfang um 19:00 Uhr erwartet Sie ein Gaumen-Verwöhn-Programm der besonderen Art.

Die fünf Gänge feiner Speisen vom „Kantine“-Team werden veredelt durch eine hochkarätige Weinauswahl. Monika Eigl-Anthes von „Welt der Weine“ in Langen empfiehlt und präsentiert Ihnen den passenden Tropfen zu jedem Menügang.

Für gute Stimmung und den musikalischen Rahmen sorgen für Sie Uli Pfeifer und Uli Kratz von „Friends in High Places“ aus Rodgau. Mit ihrer Vita in Funk-, TV- und Live-Auftritten sind Sie in den besten Händen...

Verbindliche **Anmeldung** unter:

diekantine-langen@gmx.de oder telefonisch unter 0176-64 221 533 (Anja Schäfer)

Der Abend beginnt pünktl. um 19:00 Uhr, um anschließend das Rahmenprogramm zu beginnen.

„Die Kantine“, August-Bebel-Strasse 28 ¹/₁₀, 63225 Langen

59,- Euro
pro Teilnehmer