

## MOREIRA'S WILDES HERBSTMENU

*Wild, Saisonales und Herbstaromen vereinen sich in unserem Menuvorschlag zu einer harmonischen Sinfonie voller inspirierender Geschmacksnoten.*



### **Ein knackiger Auftritt**

Knackig frischer Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Preiselbeeren an Moreira's hausgemachtem French- oder Italiandressing

### **Eine wilde Darbietung**

Zart gebratenes Hirschfilet an Moreira's feinem Trüffeljus begleitet von aromatischem Kürbisrisotto\* und glasiertem Rosenkohl verfeinert mit Bibi's Feigenchutney

### **Ein verführerischer Abgang**

Warmer, hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce angemacht mit Bibi's «Bsoffni Chriesi»

### **Ein edler Begleiter**

Marchese Antinori, Chianti classico docg, Riserva Tignanello's begehrtter kleiner Bruder mit vielschichtiger Substanz

\* Verlangen Sie unser Rezept «Risotto-Variationen»

## M O R E I R A ' S T I P P

*Mit unseren feinen Traiteurkreationen und Rezepten sowie den Tipps vom Charcutier und Sommelier bereiten Sie mit Leichtigkeit ein vollendetes Herbstmenu zu.*



### **Bibi's naturgemachte Delikatessen**

Bibi's Delikatessen gehen ans Eingemachte: Die in attraktiven Weck-Gläsern ohne Farb- und Konservierungsstoffe und ohne Emulgatoren sowie Stabilisatoren eingemachten Köstlichkeiten schmecken einfach unwiderstehlich. Nur erlesene Früchte, frisches Gemüse und beste Zutaten finden Eingang in die Einmachgläser. Ein Feigenchutney zum Käse? Etwas Quittengelee aufs Butterbrot? Kirschkompott zum Vanilleeis? Die mit viel Liebe von Hand zubereiteten Produkte verleihen jedem Menu den kulinarischen Schliff – für einen vollendeten Genuss.



### **Tignanello's kleiner Bruder**

Die Trauben stammen von der renommierten Tenuta Tignanello, die reife Frucht von 14 Monaten Barrique und 12 Monaten Flaschenreife. Der Marchese Antinori ist ein Tropfen von beeindruckender Kraft und Substanz. Dicht und vielschichtig, im Gaumen gehaltvoll und klar strukturiert, im Abgang anhaltend aromatisch und sehr harmonisch veredelt der Chianti classico jedes Pasta- oder herzhaftes Fleischgericht. Für weitere Weinempfehlungen wenden Sie sich bitte an unseren Sommelier Wladimir Tropmann.