

TRÜFFEL AM SONNTAG

26. November 2017

Gebackenes Trüffelei • Blumenkohl-Mousseline • Belper Knolle
Auxey Duresses, "La Ruchotte", Côte de Beaune (FR)

Ochsenschwanz-Fagottini • schwarzer Trüffel aus dem Piemont •
geschmorter Sellerie • Gremolata-Jus
Spätburgunder „Rhini“, Ziereisen, Baden (DE)

Rindsfilet vom Holzkohlegrill • weisser Trüffel aus Alba •
Herbstgemüse • Kartoffelpüree • Schalottencrisp
Malhadinha Nova, Alentejo (PT)

Zweierlei Schoggi von Felchlin Schwyz

oder

Getrüffelter Brie vom Jumi
Grüner Veltliner "Maximum", Hiedler, Kamptal (AT)

Anmeldung über restaurant@krafftbasel.ch oder Tel. 061 690 91 30
Der Anlass findet statt am Sonntag, 26. November 2017 um 18.30 Uhr
und kostet CHF 185.– inkl. Weinbegleitung, Wasser und Kaffee