

FISCH & KRUSTENTIERE AM SONNTAG

21. Januar 2018

Salat vom bretonischen Hummer und Wintergemüsen • Wakame •
Gewürzemulsionen

Chardonnay Pouilly-Fuissé • Domaine de la Chapelle

Bouillabaisse Riche von Atlantikfischen

Heida • Cave Biber

Winterkabeljau • cremiger Lauch • Senfsauce • Topinamburmousseline

Malhadinha Branco • Arinto, Chardonnay, Viognier

Dreierlei von der Schokolade

Champagne Brut • Grand Cru • Beaufort

oder

Käse von Jumi

Roter Schiefer • Andreas Schmitges

Anmeldung über restaurant@krafftbasel.ch oder Tel. 061 690 91 30
Der Anlass findet statt am Sonntag, 21. Januar 2018 um 18.30 Uhr
und kostet CHF 130.– inkl. Weinbegleitung, Wasser und Kaffee