

Weihnachtsmenü und Weinbegleitung

24 / 12 / 2022

Brandteig mit Forellenmousse und Kaviar

Kir Royal

Hausgemachte Ententerrine au chocolat mit Preiselbeergelee, Ingwer und Blattsalaten
Weisswein : Cleebourg Gewürztraminer 0,1 l (Elsass, Frankreich)

Doppelt reduzierte Ochschwanzconsommé mit Trüffelravioli
Rotwein : Amarone della Valpolicella 0,1 l (Veneto, Italien)

Mandarinensorbet mit Sekt und Rosmarin

Gefülltes Perlhuhn mit Tejeda-Kastanienpüree, Wurzelwerk und einer Gewürzreduktion
Weisswein : Pouilly Fuissé 0,2 l (Burgund, Frankreich)

Lebkuchentiramisu „OLA“

Dessertwein weiss : Cuvée Jeanne 0,1 l (Sauternes, Frankreich)

Menü 84,90 p.P. Weinbegeleitung (optional) 59,90 p.P.

Reservierung erforderlich - Tel.Nr.: 0034 617 012 561 - www.restaurante-ola.com

[facebook /restaurante-ola](https://www.facebook.com/restaurante-ola) - [tripadvisor: Restaurante Ola](https://www.tripadvisor.com/Restaurants-g187111-OLA.html)
