

Torsten Reich und Markus Herbicht laden ein zu

Dinner & Cigars im Schmelzwerk in den Sarotti-Höfen

Freitag, 21.4.2023, 18:30 Uhr-23:00 Uhr

Zum Aperitif

PURE SPRING

AA Wermuth, Bitterzitrone, Thomas Henry Tonic, Basilikum

Dazu: Markus Herbichts Tatarvariationen

Menü

Schottischer Label Rouge-Lachs *Mojito*

Frisée, Avocado, gelbe Tomate

Demeter-Stundenei

Beelitzer Feldspargel, Trüffel-Hollandaise, Kerbel

Picanha vom Dry Aged Pommernrind

Causa, Asialack, Schalottenknusper

Berliner Cheesecake

Salzkaramell, Himbeersorbet, Minze

Espresso & Pralinen

Weine

2021er Weißburgunder

Weingut Pfeffingen, Pfalz

2021er Tempranillo

Conde Valdemar, Rioja

Rum und Whiskey können vor Ort zusätzlich erworben werden.

Es werden drei Zigarren von Leonel Cigars gereicht.

98€ p.P.

Anmeldung entweder unter info@schmelzwerk-berlin.de oder treich@zigarrenreich.de.

SCHMELZWERK

Sarotti-Höfe

