



WINE AND DINE

13.06.2026

Genussauftakt – Aperitif & Einstimmung

Apero mit Vinagre PX en rama und Weissbrot
De la Riva Manzanilla Fina Miraflores, Jerez – Manzanilla DO

Flight 1

Kalte Mandelsuppe / Trauben
Luis Perez La Escribana 2024, Cádiz VT
Macharnudo Vino de Pasto 2019, Cádiz VT

Flight 2

Enten-Carpaccio / Entenleber
Luis Perez El Corregidor 2020, Jerez de la Frontera VE
De la Riva Manzanilla Pasada Balbaina Alta, Jerez – Manzanilla DO

Flight 3

Paella Küchlein / Oktopus / Zitrone / Pimientos de Padrón
Puro Rofe Juan Bello 2022, Lanzarote DO
Bimbache Grand Cruz del Calvario 2021, El Hierro DO

Flight 4

Mais-Falafel / Boquerones Crème / Éberlan frits / Zitrone
Envinata Palo Blanco Magnum 2020, Teneriffa DOP
Bimbache La Raya 2020, El Hierro DO

Flight 5

Ochsenschwanz / Artischocken-Tortilla / knusprige Chorizo Rolle
Ve d'Avior 2022, Mallorca VE
D'Oliveiras, Sercial 1920, Madeira

Flight 6

Spargeln geröstet / Manhego Schaum / Sherry Vinaigrette
Bodegas Tradición Amontillado 30 Years V.O.R.S., Jerez de la Frontera DO
De la Riva Viejo San Jose, Oloroso, Jerez – Manzanilla DO

Flight 7

Pata negra / Papas arrugadas mit Kohle / Majo Roja
Envinata Migan 2019, Teneriffa DOP
Victoria Torres Pecis Lalo Chupadero 2021, La Palma DO

Flight 8

Espetada Madeirense - Entrecôte mit Lorbeer und Knoblauch /
Karotten-Variation / Frittierte Maiswürfel
Barbeito Malmsey, Madeira
Envinata Taganan Village Tinto 2021, Teneriffa DOP
D'Oliveiras Boal 1993, Madeira

Flight 9

Bolo de Mel da Madeira - Schokolade / Olivenöl Glace
De la Riva Pedro Ximenez San Jose, Jerez-Manzanilla DO
Ximénez-Spínola Brandy Single Barrel 7

Beginn: 13.06.2026 um 18:00 Uhr
Location: Kochwerk GmbH, Staldenhof 20, 6014 Luzern

Kosten pro Person CHF 340.00 inkl. MWSt

Anmeldungen an rasi@kochwerk.ch bis zum 31.05.2026