

A row of wine decanters is set on a table covered with a grey cloth. The decanters are arranged in a line, receding into the background. A large, semi-transparent green circle is overlaid on the image, partially covering the decanters. The background shows a blurred view of a restaurant interior with a window and blinds.

Restaurant Cayenne

Ein **brändi** Betrieb

Dine & Wine

Fr, 15. November 2024
18.15 Uhr

Willkommen zum Food und Wine Matching

Mit welchem Wein schmeckt ein Gericht besonders und hebt dessen Vorzüge perfekt hervor? Fabian Kohler von Fischer Weine hat Weine gesucht, die sich am Besten mit unserem Menü kombinieren lassen. Das Geschmackserlebnis präsentieren wir Ihnen gerne. Probieren Sie die edlen Tropfen gemeinsam mit unserem hervorragenden 6-Gang-Menü und lassen Sie sich von unserer Küchencrew verwöhnen.

Lassen Sie es sich gut gehen bei uns. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung.

In diesem Sinne: Bis bald
Ihr Team vom Restaurant Cayenne

Stiftung Brändi
Restaurant Cayenne
Münsterstrasse 20, 6210 Sursee

Reservation

cayenne@braendi.ch oder 041 925 68 15

Preis

CHF 130.– pro Person
inklusive Wein und Kaffee

Beginn

von 18.15 Uhr bis ca. 23.30 Uhr

Die Platzzahl ist begrenzt, Plätze werden nach Eingang der Anmeldungen vergeben. Die Sitzplätze werden vom Veranstalter zugeteilt.



Alle Infos auch unter
braendi.ch/dineundwine

Menü

zum Aperitif

Fladenbrot mit Guacamole und Lachs
Gedämpfte Shitake-Buns mit Karamell-Schalotten
Linsen-Tortillas mit Mandel-Humus

zum Nachtessen

Kürbis-Kokos-Suppe mit Crevetten-Knödel und Fenchel

Kartoffel-Malz-Gnocchi mit Tomatenessenz, Auberginen,
Hobelkäse und Balsamico

Rinds-Medaillon mit Ofen-Sellerie, Kräuterseitlingen
und Mokkaschaum

Ziegenkäse-Pfeffer-Kuchen mit Heidelbeersenf und
Blaukraut-Pickels

Friandises

Schokoladen-Sternanis-Mousse mit Passionsfruchtcrème
Apfel-Kardamon-Gelee mit Rucola-Sorbet
Sesam-Panna cotta mit Brombeeren

Vegetarisch

zum Aperitif

Fladenbrot mit Guacamole und Cashewnüssen
Gedämpfte Shitake-Buns mit Karamell-Schalotten
Linsen-Tortillas mit Mandel-Humus

zum Nachtessen

Kürbis-Kokos-Suppe mit Seitan und Fenchel

Kartoffel-Malz-Gnocchi mit Tomatenessenz, Auberginen,
Hobelkäse und Balsamico

Ofen-Sellerie mit Kräuterseitlingen, Mokkaschaum,
Sauerklee und Roggenbrot-Crunch

Ziegenkäse-Pfeffer-Kuchen mit Heidelbeersenf und
Blaukraut-Pickels

Friandises

Schokoladen-Sternanis-Mousse mit Passionsfruchtcrème
Apfel-Kardamon-Gelee mit Rucola-Sorbet
Sesam-Panna cotta mit Brombeeren



Stiftung Brändi
Restaurant Cayenne
Münsterstrasse 20
6210 Sursee
www.braendi.ch