

*Herzlich Willkommen zum
Wine&Dine Languedoc
am 24.+25. September 2026*



Küchenchef **Christer Belser** verwöhnt Sie an diesem besonderen Abend mit klassischen und modernen Kreationen der französischen Küche – geprägt und inspiriert von seiner Zeit bei der französischen Sterneköchin **Léa Linster**.

Begleitet wird das Menü von erlesenen Weinen des renommierten Weinguts **Gérard Bertrand** aus dem Languedoc. Der französische Sommelier **Jasper Laman** führt Sie persönlich durch den Abend und präsentiert zu jedem Gang eine sorgfältig abgestimmte Weinbegleitung.

Gérard Bertrand zählt zu den bedeutendsten Weingütern Südfrankreichs und steht für außergewöhnliche Weine, biodynamischen Weinbau und die unverwechselbare Vielfalt der sonnenverwöhnten Terroirs des Languedoc.

Freuen Sie sich auf einen genussvollen Abend, an dem französische Kochkunst und große Weine aufeinandertreffen – und erleben Sie ein Stück südfranzösischen **Art de Vivre** im Belsers Restaurant.

Menü



APERITIF

BAGUETTE & BEURRE CAFÉ de PARIS

AMOUSE BOUCHE

Chicken-Frikasée | modern interpretiert

UNGESTOPFTE ENTENLEBER-TERRINE

Quitte | Butter-Brioche | Zupfsalat

EIN MUSS IN FRANKREICH

Bouillabaisse | Safransud | Edelfische

ZWISCHENGANG

Kir Royal | Cassis | Sparkling

RINDERFILET

Pont neuf | Chicorée | Sauce Bernaise | Rotweinjus

L'Harmonie

Crème Brûlée | Mousse au chocolat | Vanille