



Weinkeller

BIKEWITHWINE e WEINKELLER

www.bikewithwine.com.br e www.weinkeller.com.br

MOSEL

ALEMANHA · LUXEMBURGO · FRANÇA

Cicloturismo de luxo em e-bike ao longo do rio Mosel

7 dias | 6 noites · 220 km · 220 m de altimetria · Nível leve a moderado
De Cochem (Alemanha) a Metz (França), passando pela fronteira de Luxemburgo

A sua jornada de experiências começa no nosso país!

E VOCÊ é nosso convidado!

Acesse www.bikewithwine.com.br e se inscreva na experiência prévia da nossa jornada regada com os melhores vinhos alemães e daremos todos os detalhes desta viagem fantástica!



Venha aprender e degustar da culinária alemã em uma jornada funcional e saudável, que reinterpreta os clássicos da Alemanha com ingredientes naturais e técnicas leves.



Entradas



Rotkohlalat – Salada de repolho roxo

Repolho roxo marinado em vinagre de maçã, com maçã verde, nozes tostadas e um toque de mel ou xarope de tâmara.

Gurkensalat – Salada de pepino

Salada fresca de pepino com endro e iogurte natural. Para uma versão sem lactose, pode ser preparada com coalhada de castanha de caju.



Pratos principais



Schnitzel funcional

Filé de frango empanado em farinha de amêndoas e linhaça, assado no forno. Acompanha salada de batata morna ao molho de mostarda.

Sauerbraten leve

Lagarto marinado em vinho tinto, vinagre e especiarias, como cravo, louro e zimbro. Acompanha Rotkohl, o tradicional repolho roxo braseado com maçã.



Bratwurst artesanal

Linguiça Berna artesanal, servida com chucrute fermentado e purê de mandioquinha.



Weinkeller



Sobremesas



Bratapfel – Maçã assada

Maçã assada recheada com nozes, uvas-passas e canela. Pode ser servida com iogurte natural.

Zimtsterne simplificadas – Biscoitos de amêndoas e canela

Biscoitinhos preparados com farinha de amêndoas e canela, adoçados com açúcar de coco.



Prost!

Bikewithwine Experiences e Vinhos Weinkeller agradecem a sua presença.

PARCERIA

