



Genuss im grünen Bereich: Dieser Tage feiert das Garten-Bistro Saisonöffnung



Erste Adresse für Weinkenner: Im miori-Gewölbe schlummern mehr als 200 verschiedene Gewächse

Frühlings Erwachen bei miori

Die Sonne lacht, die Krokusse sprießen. Spüren Sie es auch? Es herrscht „Frühlings Erwachen“ im Saarland – insbesondere bei miori.

Vor wenigen Tagen erst feierte das edle Gartenbistro in Brebach-Fechingen Saison-Eröffnung. Hier, hinter dem Ladenlokal, fernab der Straße, reichen sich Glück, Genuss und Gastlichkeit die Hand. Lassen auch Sie sich von diesem magischen Ort verzaubern. Nehmen Sie Platz auf der Sonnenseite des Lebens, genießen Sie die Idylle, blicken Sie auf Zen-Garten, lächelnde Buddhas und Seerosen-Teich. Schlürfen Sie eine gar köstliche Granatapfel-Limonade aus Südfrankreich und erfreuen sich an der dreistöckigen Etagère, prächtig gefüllt mit feinsten Antipasti-Spezialitäten.

Von 10 bis 17 Uhr hat das neue Garten-Bistro von miori werktäglich geöffnet, samstags bis 16 Uhr. Bis zu 50 Gäste finden an den Tischen Platz. Eingerahmt von Kirschbäumen, Lorbeer-Büschen und Buchs-Sträuchern. Bacchische Gelassenheit herrscht indes an den beiden Weinfass-Stehtischen. Hier glücken vornehmlich nur wenig bekannte, aber großartige Trauben-Schätze aus der Toskana ins Glas.



Vom Feinsten: Genießer-Etagère im miori-Bistro. Neuerdings hält die Karte auch Tapas und warme Gerichte bereit

Apropos Wein: Bei miori erwartet Sie ein einzigartiges Sortiment edler Spitzenweine. Namhafte Winzer und große Jahrgänge – von „Villa Antinori“ (Toskana) bis „Francis Ford Coppola“ (Kalifornien), von „Van Volxem“ (Mosel) bis „Entate“ (Spanien) erfreuen das Herz des wahren Kenners.

Diese namhaften „Stars“ werden bei miori perfekt ergänzt durch eine spannende Auswahl junger, innovativer Winzer von Kroatien bis Kapstadt, von Serbien bis Südfrankreich, von Portugal bis Piemont. Am besten, Sie gehen auf Entdeckungsreise – und lernen die geheimen Rebenschatze kennen, die im miori-Gewölbe schlummern. Und damit Sie bei über 200 erlesenen Tropfen und mehr als 50

Spirituosen den Überblick behalten, ist unsere Sommeliere Mia Hannoen gerne zur Stelle, um Sie mit Kompetenz und Charme zu beraten.

Vielleicht steht Ihnen aber auch der Sinn nach einer abendlichen Wein-Verkostung. In regelmäßigen Abständen lädt miori-Geschäftsführerin Nicole V. Wilhelm zu exklusiven Degustationen und Genießer-Abenden ein.

Ja, der Besuch bei miori gleicht immer einer Sinnesreise für Gaumen und Seele. Besonders im Bistro, das neuerdings ganztägig kalte und warme kulinarische Feinessen à la carte feilbietet. Von Frühstück bis Fingerfood, von Business-Lunch bis Tapas-Teller: Im miori-Bistro lässt sich trefflich plaudern, Wein verkosten und genießen. ■



miori-Geschäftsführerin Nicole V. Wilhelm

miori

miori
Saarbrücker Str. 148
66130 Brebach-Fechingen
Tel. 0681 / 988 08 90
www.miori.de



Feinkost trifft Gastlichkeit: miori in Brebach-Fechingen