

Empfohlene Weißweine

CASTORANI "Jarno Bianco" Colline Pescaresi IGT 2016

Rebsorte: 70% Trebbiano 20% Malvasia 10% Cococciola | Region: Abruzzen, Italien
Alkoholgehalt: 13,5% Vol. | Geschmack: trocken, fruchtig
0,1l **8,50** | 0,2l **15,50** | 0,75l Fl. **49,50**

ORLANDO ABRIGO "D'Amblè" Sauvignon Langhe DOC 2021

Rebsorte: 100% Sauvignon | Region: Kampanien, Italien
Alkoholgehalt: 13,00% Vol. | Geschmack: trocken, fruchtig
0,1l **7,00** | 0,2l **12,50** | 0,75l Fl. **38,50**

ORLANDO ABRIGO "Langhe Nascetta" DOC Indigeno 2022

Rebsorte: 100% Nascetta | Region: Piemont, Italien
Alkoholgehalt: 12,5% Vol. | Geschmack: trocken, fruchtig
0,1l **5,50** | 0,2l **9,50** | 0,75l Fl. **30,50**

ZENI "Lugana" Vigne Alte DOC 2022

Rebsorten: 100% Trebbiano di Lugana | Region: Gardasee, Italien
Alkoholgehalt: 13,0% vol. | Geschmack: trocken, fruchtig
0,1l **4,50** | 0,2l **8,00** | 0,75l Fl. **26,50**

Empfohlene Rotweine

ALIOTTO Toscana IGT Rosso 2019 Bio - Tenuta Podernovo, Lunelli

Rebsorte: Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Merlot | Region: Toskana, Italien
Alkoholgehalt: 13,5% Vol. | Geschmack: trocken
0,1l **5,50** | 0,2l **9,50** | 0,75l Fl. **30,50**

CASTORANI "Jarno Rosso" Colline Pescaresi IGT Bio 2015

Rebsorte: 100% Montepulciano | Region: Abruzzen, Italien
Alkoholgehalt: 16,0% Vol. | Geschmack: trocken
0,1l **12,50** | 0,2l **23,50** | 0,75l Fl. **69,50**

MOSCHIONI Rosso 'Reâl' Friuli Colli Orientali Riserva DOC 2013

Rebsorte: Tazzelenghe 50%, Cabernet Sauvignon 25%, Merlot 25%
Region: Venetien, Italien | Alkohol: 14,5% Vol. | Geschmack: trocken
0,1l **11,50** | 0,2l **21,50** | 0,75l Fl. **69,00**

ORLANDO ABRIGO - Langhe Nebbiolo "Settevie" 2020 DOC

Rebsorte: 85% Nebbiolo 15% Barbera | Hersteller: Orlando di Abrigo
Region: Piemont, Italien | Alkoholgehalt: 14,5% Vol. | Geschmack: trocken, fruchtig
0,1l **7,50** | 0,2l **13,50** | 0,75l Fl. **39,50**

Festliches Weihnachtsmenü

„Die größten Ereignisse, das sind nicht unsere lautesten,
sondern unsere stillsten Stunden.“
Friedrich Nietzsche (deutscher Philosoph, 1844-1900)

Vorspeisen zur Auswahl

Feldsalat mit Nüssen & Pancetta (Speck)

an Himbeer-Dressing

~ oder ~

Feine Kürbiscremesuppe

Frischkäse / Balsamico

~ oder ~

Paccheri mit Pistazienpesto & Garnelen

~ oder ~

Tris di Antipasto

Fischsalat / Roastbeef / Mozzarella Bocconcini

Hauptgericht zur Auswahl

Gänsekeule aus dem Backofen

Apfelrotkohl / Klöße / Selbstgemachte Sauce

~ oder ~

Scaloppina vom Kalb mit Steinpilzen

Frischen Gemüse / Rosmarinkartoffeln

~ oder ~

Delikates Wildgulasch

Feine Spätzle

~ oder ~

Gegrillter Lachs in Prosecco-Senf-Sauce

Frischen Gemüse / Rosmarinkartoffeln

~ oder ~

Wolfsbarschfilet gebraten

an Garnelen-Safransauce

Dessert

Caprese Kuchen mit Pistaziencreme

Ganache mit Himbeeren-Weiße Schokolade

Preis pro Person
42,50 €

Wir wünschen Ihnen Buon appetito!

Domenico Donnantoni
& La Perla Nera Team