



Empfohlene Weißweine

'Podere Castrorani' Cadetto Pecorino

Colline Pescaresi IGT Bio 2022 | CASTORANI 1793

Rebsorte: 100% Pecorino | Region: Abruzzen, Italien | Alk. 12,5% Vol. | Geschmack: trocken
Ein Wein von strahlender, strohgelber Farbe. Im Bouquet entfalten sich frische Zitrusfrüchte, begleitet von feinen tropischen Noten. Am Gaumen zeigt er sich weich, harmonisch und mit anhaltendem Nachhall.

0,1l 4,50 | 0,2l 7,50 | 0,75l Fl. 24,50

Castaciolo Colli di Salerno Anfora 'Fiano' IGP | Lunarossavini

Rebsorte: 100% Fiano | Region: Kampanien, Italien | Alkoholgehalt: 13,0% Vol.
Seine Aromen entfalten sich mit betörenden Noten von reifen Aprikosen, begleitet von feinen fruchtigen Nuancen, die sich sanft auf den Gaumen legen

0,1l 6,00 | 0,2l 10,50 | 0,75l Fl. 32,50

Empfohlener Roséwein

'Amorino' Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2022 | CASTORANI 1793

Rebsorte: 100% Montepulciano | Region: Abruzzen, Italien | Alkoholgehalt: 13,0% Vol.
Ein Wein mit zartem Zwiebelschalen-Rosa, dessen Bouquet von kleinen roten Früchten und würzigen Nuancen geprägt ist. Am Gaumen zeigt er sich fruchtig, fein und überraschend mit leichten Kakaonoten, die ihm eine elegante Tiefe verleihen.

0,1l 6,00 | 0,2l 10,50 | 0,75l Fl. 32,50

Empfohlene Rotweine

Barbera d'Asti 'Stravisan' DOCG 2024 | STELLA

Rebsorte: 100 % Barbera | Region: Piemont, Italien | Alk.: 14,5% Vol. | Geschmack: trocken
Dieser Barbera präsentiert sich frisch, weinig und mit einer leichten Tanninnote. Diese Eigenschaften machen ihn zu einem Wein für jede Mahlzeit, der nach einigen Jahren Flaschenreifung an Weichheit und Eleganz gewinnt.

0,2l 9,50 | 0,75l Fl. 30,50

Bardolino Classico 'I Filari del Nino' DOC 2023 Bio | ZENI 1870

Rebsorte: Corvina - Corvinone - Rondinella | Region: Bardolino, Italien | Alk.: 12,5% Vol.
Ein eleganter Wein mit leuchtend rubinroter Farbe und violettblauen Reflexen, dessen intensives Aroma von Waldbeeren und Erdbeeren geprägt ist. Am Gaumen zeigt er sich frisch, ausgewogen und angenehm tanninhaltig, mit einem anhaltenden Nachhall.

0,1l 6,00 | 0,2l 10,50 | 0,75l Fl. 32,50

'Cruino' Rosso Veronese IGT | ZENI 1870

Rebsorte: 100% Corvina Grossa | Region: Verona, Italien | Alkoholgehalt: 16,0% Vol.
Ein Wein von kräftigem Rubinrot mit feinen Granatreflexen. Im Bouquet zeigen sich subtile Noten von Heu, bitteren Mandeln und edlen Trockenfrüchten. Am Gaumen präsentiert er sich voll und einhüllend, mit mineralischem Charakter und einem leicht balsamischen Nachhall.

0,1l 8,00 | 0,2l 14,50 | 0,75l Fl. 45,50

'Podere Castorani' Montepulciano d'Abruzzo DOC C Casauria Riserva Bio 2017 | CASTORANI 1793

Rebsorte: 100% Montepulciano | Region: Abruzzen, Italien | Alkoholgehalt: 14,0% Vol.
Ein Wein von undurchdringlichem Rubinrot. Das Bouquet verführt mit würzigen Nuancen, die von kleinen Beeren über Lakritze bis hin zu feinen Noten von Vanille, Schokolade und getrockneter Rose reichen.
Am Gaumen zeigt er sich voll und umhüllend, getragen von seidigen, eleganten Tanninen.
Der lange, anhaltende Nachgeschmack entfaltet Aromen reifer Früchte, Balsamico und Tabak.

0,1l 8,50 | 0,2l 15,50 | 0,75l Fl. 49,50



Festliches Weihnachtsmenü

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

Vorspeisen zur Auswahl

Knackiger Feldsalat mit Nusskern-Mix an Himbeer-Dressing

~ oder ~

Köstliches Vorspeisen-Trio Caprese / zartes Roastbeef / Fischsalat

~ oder ~

Ravioli mit feiner Rehfüllung an Parmesan-Fondue

~ oder ~

Feine Kürbiscremesuppe verfeinert mit Sahne

Hauptgericht zur Auswahl

Herhaftes Hirschgulasch Spätzle / fruchtigen Preiselbeeren

~ oder ~

Gebratenes Kalbsfilet mit Steinpilzen Gemüse der Saison / Rosmarinkartoffeln

~ oder ~

Knusprig gebratene Gänsebrust Klößen / Apfelrotkohl

~ oder ~

Gratinierter Lachs Gemüse der Saison / Rosmarinkartoffeln

~ oder ~

Wolfsbarschfilet auf Garnelencremesauce Gemüse der Saison / Rosmarinkartoffeln

~ oder ~

Dessert

Samtiger Schokokuchen

Waldbeerenmousse / dunkler Schokoladenganache

42,50 € p.P.

Wir wünschen Ihnen Buon appetito!

Domenico Donnantuoni
& La Perla Nera Team