

5-GÄNGE MENÜ

MIT WEINBEGLEITUNG

(MODERIERT VON THOMAS LAUMONT)

Grissini mit Parmaschinken

mit: *Berlucchi `61 Francicorta Extra Brut DOCG, Lombardei*

.

Tris di Antipasti (gratinierte Jakobsmuscheln, geräucherter Lachs u. Meeresfrüchtesalat)

mit: *Grillo „Cavallo delle Fate“, DOC, Tasca d`Almerita, Sizilien*

.

Linguini mit Trüffel

mit: Weißwein: *Roero Arneis, DOCG, Cornarea, Piemont*

oder

Rotwein: *Montepulciano d`Abruzzo, DOC,*

Fosso-Corno-Abruzzen

.

Lachsforellenfilet auf Spinat in Honig-Senf-Soße

mit: *Kurtatsch, Freienfeld Chardonnay Riserva 2019, DOC Südtirol*

oder

Entenbrust auf Orangensauce

mit: *Ronchedone, Ca dei Frati, Lombardei*

.

Panna Cotta mit Waldfrüchten

mit: *Moscato d`Asti, DOCG, Sant Evasio, Piemont*

