

Osterverkostung 2020

Wir heißen Sie willkommen mit einer Toast unserer Gewürztraminer aus eigener Herstellung serviert direkt am den Tisch.

Weißer Spargel mit Grana Trentino Kruste
Bolzanina Soße (gekochte Eier, weiße Vinegar, Senf, Öl und Schnittlauch),
gebraten Speck von unseren "Salumificio Trentino"
und Cracker mit Curry



Bis der ersten Kurse:

Risotto mit "Trentodoc" Sekt von unserer Produktion mit grünen Spargel auf Waffel von gelber Storo Mehl
&
Bündel Crepes mit Käsefondue und Lammragout



Handgemachte Hugo Löffel Sorbet
(leicht alkoholisch mit Holunderweind und Minze)



Rinderfiletmédaille auf Sauce reduziert auf unseren Rebo-Rotwein, begleitet von
Champignonpilzen, gedrehtem Gemüse und Ofenkartoffeln



Bayerische Vanillecreme mit Pfirsichsauce und knusprigem Streusel

Weine Ihrer Wahl, Merlot oder Cabernet Sauvignon von unserer Az. Agricola "il Piaggiolo"
Sprudelwasser oder Natürliches mikrofilitriertes Wasser
Caffè

50,00 Euro

