



caves & cuisine

ITALIEN, WEINBAUREGIONEN ZWISCHEN TRADITION UND MODERNE

Samstag, 16. Februar 2019, 19.30 Uhr

Das Menue aus der ROEMER-Küche

AMUSE BOUCHE

* * *

PFLÜCKSALAT AN HIMBEER-VINAIGRETTE
mit Bruschetta Caprese

* * *

DUETT VON GELBER UND ROTER
PAPRIKACRÈMESUPPE
mit Basilikum und Parmaschinken

* * *

AUF DER HAUT GEBRATENES FILET
VOM DER GOLDBRASSE
auf einer Kartoffel-Zucchini-Tarte
an Safran-Schaum

* * *

TRANCHE VOM RINDERRÜCKEN
AN PRIMITIVO SAUCE
mit gläsertem Gemüse
und Bandnudeln

* * *

ITALIENISCHE KÄSEAUSWAHL

Die Weine aus Italien

ROSATO SPUMANTE "Cuvée Brut" D.O.C.

Casa Gheller – Valdobbiadene

Cuvée aus Pinot noir und Pinot Blanc – delikate
weinige Aromen

2017 ROSATO DI TOSCANA „Sbrancato“

Tenuta Il Poggione – Montalcino

Hergestellt aus 100% Sangiovese – Top-Weingut

2017 DOLCETTO D'ALBA „Magna“

Paolo Manzone – Serralunga d'Alba

So schmeckt Piemont – Familien-Weingut

2017 LUGANA "Catulliano" D.O.C.

Pratello – Padenghe sul Garda

Feiner Schmelz mit fruchtig-weichem Abgang;

2016 CHIANTI CLASSICO Riserva D.O.C.G

Rocca delle Macie – Castellina

Hohe Bewertungen: 94/100 im „Wine Spectator/
U.S.A.“, Mundus Vini Gold 2018 als „ Best Chianti
Classico“!

2016 PRIMITIVO DI SALENTO „Trefilari“

Cantina Sampietrana – Pietro Vernotico

Feines, dichtes Rubinrot, feine Kirsch- und
Zwetscharomen; angenehme Geschmackstiefe
und Nachhaltigkeit.

2017 DON MANNARONE "Terre Siciliane" I.G.P.

Mánnara

Fruchtig-würziges Aroma (Kirsche, Cassis) mit
komplexer Geschmacksstruktur

**MIT CHRISTIAN LÖW / LÖWWEINE E.K.
5-GANG-MENUE, WASSER & KAFFEE FÜR 75,- €**