**Festmenü Kulinarium 2025**

*Aperitiv – Chiaretto Bardolino 2024, Azienda Zenato, Peschiera*

*\*\*\**

BEIRIED SCHNITTE \* Zunge \* Chorizo \* Paprika \* Buchenpilze

*oder*

MELONEN CAZPACHO \* Tomaten-Melonen-Tartar \* Limette \* Mozzarella

*Pinot Gris Les Classiques 2021, Paul Blanck, Elsass*

\*\*\*

OCTOPUS \* wilder Brokkoli \* Chakalaka \* Gremolata \* Bergamotte

*Bernkasteler Riesling Kabinett 2023, WG Dr. Thanisch Erben Müller-Burggraef, Mosel*

\*\*\*

KALBSFILET \* Trüffel-Ragout \* Süßkartoffel \* Erbse \* grüner Spargel

*oder*

BRENNNESSEL VARIATION \* Frittata \* Brennnessel-Cappuccino \* Falafel \* Skyr \* Rhabarber

*Spätburgunder Tephrit Achkarren 2022, WG Michel, Kaiserstuhl*

*Valpolicella Ripasso DOC Superiore 2020, Azienda Zenato*

*\*\*\**

KAFFEE & BANANE \* Kaffeecreme \* Bananen-Gel \* Crumbles \* Eierlikör-Eis

*Vigna Senza Nome Moscato d´Asti DOCG 2024, Giacomo Bologna*