



Menü

Weingut Feudi di San Gregorio

Hausgemachtes Ciabattabrot
mit Olivenöl

und mediterranem Ricotta Brotaufstrich
2016 Cutizzi, Greco di Tufo DOCG

Vorspeisenteller „Sizilianisch“ 4 Klassiker
Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz,
Büffel-Mozzarella mit Tomate und Pesto,
Rinder-Carpaccio mit Altem Balsamico und
Melone mit Parmaschinken

2014 Sirica, Campania Rosso IGT

Fisch Duett „Toscana“
Doradenfilet auf Safransoße und
schwarzem Risotto, Seeteufelfilet „Pikata“
mit Olivengnocchi und Paprikasoße

2016 Falanghina, Del Sannio DOC

Ossobuco vom Lamm mit Gremolata
geschmortem Wurzelgemüse,
Romanesco und Steinpilz-Canneloni

2012 Taurasi DOCG

Dessertvariation „Marino“
Mandel Panna Cotta mit Cantuccini,
Zitronenkuchen, Tartufo und frischen Beeren
mit Sabayone von Moscato d'Asti

Privilegio Fiano Passito

Lieber Gast,

genießen Sie einen süditalienischen Weinabend
mit uns

am Freitag, den 3. November um 19:00 Uhr.

Das Weingut Feudi di San Gregorio liegt in
Kampanien zwischen Amalfiküste und Vesuv.
In dieser malerischen Landschaft hat das Weingut
uralte, italienische Rebsorten wiederentdeckt und
diese durch modernste Winzertechnik zu einem
einzigartigen Geschmackserlebnis gebracht.

Herr Orta stellt Ihnen diese großartigen Weine
persönlich vor, welche von einem köstlichen,
italienischen 4-Gang Menü begleitet werden.

Untermalt wird das ganze durch die gefühlvolle
Musik von Soulsteady.

Auf einen schönen Abend mit Ihnen freut sich

Ihre Familie Genke und das ganze Team

Ihre Reservierung unter 0 41 54-79 29 0
oder info@forsthaus-seebergen.de

Preis pro Person 62,50 Euro inklusive Wein,
4-Gang Menü, Weinmoderation von Vincenzo D
Orta und Live Musik von Soulsteady

