



Klubabend mit Gästen - Freitag, 26. April 2019

Apéro

Dreierlei Zucchetti-Häppchen

Wein: Prosecco Superiore DOCG Asolo Cuvee Indigene 2017

Menü

Frühlingszwiebelsuppe mit Pistazien-Crostini

**Wein: Prosecco Superiore, DOCG Asolo Cuvee Indigene 2017
oder
Roero Arneis, DOCG Gigi Rossi 2017**

* * * * *

Frühlingssalat mit Avocado und Forellenspiesschen

Wein: Roero Arneis DOCG Gigi Rossi 2017

* * * * *

Scaloppine al Limone auf Spargelbeet mit Eiernudeln

Wein: Just me, Venezia Giulia IGT 2015

* * * * *

Basilikum-Glacé im Filoteig-Körbchen

Wein: Lambrusco Medici Ermete Reggiano Dolce DOC

* * * * *

Käsevariation

Die KochLöffel



Seit 2013

**Wein: Lambrusco Medici Ermete Reggiano Dolce DOC
oder
Just me, Venezia Giulia IGT 2015**

* * * * *

Weinempfehlung: Rob van Swam, Tonneau Münsingen