

Weine

Prosecco Millesimato DOC, 2008 14.90
Contarini Spumanti, Valdobbiadene
Traube: Prosecco

Soave Classico DOC, 2008, Gini (3 Bicchieri) 19.50
Famiglia Gini, Monteforte d'Alpone
Traube: Garganega

Capitel Croce IGT, 2006 22.50
Roberto Anselmi, Monteforte d'Alpone
Traube: Garganega

Rosso del Veronese IGT, 2006, Campofiorin 16.90
Agricola Masi
Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara

**Valpolicella Classico Superiore DOC, 2007
Ripasso Vigneti di Torbe** 17.50
Domini Veneti
Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara

**Amarone della Valpolicella Classico DOC, 2005,
DeLio** 39.00
Vivaldi, Vini Valli di Verona
Trauben: Corvina, Rondinella, Corvinone

**Amarone della Valpolicella Classico DOC, 2005,
Sant'Urbano (3 Bicchieri)** 49.80
Speri, Pedemonti
Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara und Corvinone

**Il Recioto della Valpolicella Classico DOC, 2006,
Rosso (37,5 cl)** 29.00
Alfredo Buglioni
Traube: Corvina

Menu

Crostini
mit Hühnerlebermousse und Tomatencoulis

Seewolf mit gefüllten Zucchini-Blüten
an separater Veneto-Weissweinsauce

Ganzes Kalbscarré gebraten mit Steinpilzen und Jus
Maisschnitten
Sautierte Cocobohnen

Käseteller

Panna Cotta mit Himbeeren



Wine & Dine Veneto



**Freitag, 28. August 2009
19:30 Uhr**

Rôtisserie KellerämterHof, Oberlunkhofen



Gastreferent: Martin Wiederkehr

Dipl. Ing. FH Oenologe/Getränke-Ingenieur
der ZHAW Wädenswil