Südtiroler Gourmetabend

Cantina Andrian & Cantina Terlan meets Belsers

Donnerstag, 12. Oktober 2023 ab 19:00 Uhr

Küchenchef Christer Belser verwöhnt Sie an diesem Abend mit einem modernen **7-Gang-Menü**

&

Begleitet von Weinen aus südtitols renommiertesten Weingütern "Cantina Terlan" und "Cantina Andrian".

Durch den Abend führt Sie die südtiroler Sommeliere Alexandra Erlacher, die eine fein abgestimmte Weinauswahl exklusiv für Sie zusammengestellt hat.

Freuen Sie sich auf Südtirols beste Tropfen!





Das Menü

Südtiroler Schmankerl

Südtiroler Bauernspeck & Bergkäse dazu Salzbutter und Vinschgerle

Handgeschnittenes Tatar vom Bio Rind

Pikant und tomatisiert ausgarniert mit einer Creme von Sauerrahm, bunte Kartoffeln und Basilikum

Schlutzkrapfen

auf Spinatmousseline, serviert mit Kartoffelschaum, Stunden-Ei und Speckwürfeln

Marillen Sorbet

Kalbsnuss

Rosa gebraten unter einer Kräuterkruste, angerichtet auf Selleriemousseline und Waldpilzgemüse, dazu Schüttelbrot-Tagliatelle, Schmelzzwiebeln und eine kräftige Kalbsjus

Variation von Apfelstrudel

Apfel | Vanille | karamellisierte Walnuss | Vanille-Crumble & Rum Rosinen

Käsebuffet

Auswahl an Südtiroler Rohmilch Käse, Trauben & Cracker

Die Weinbegleitung



Gewürztraminer Cantina Terlan

Auswahl & Präsentation durch die Sommeliere Alexandra Erlacher

1. Gang

Weissburgunder Finado | Andrian

2. Gang

Pinot Grigio | Andrian Terlaner Cuvée | Terlan

3. Gang

Rubeno Lagrein | Andrian Chardonnay Kreuth | Terlan

4. Gang

Sorbet

5. Gang

Gant Merlot | Andrian
Gries Lagrein | Terlan

6. & 7. Gang

Juvel Gewürztraminer | Andrian

