

# *Kulinarisches Weinmenü Italien*

## *am 4.11.2011 um 19.30 Uhr*

*Freuen Sie sich auf einen Abend in gewohnt angenehmer Atmosphäre, mit exzellenten Weinen - persönlich vorgestellt vom Weinforum Lübeck, und einem darauf abgestimmten Menü. Bestechen Sie Ihren Gaumen mit einem guten Tropfen und genießen Sie die kulinarischen Kreationen des Küchenchefs.*

*Wir freuen uns auf Sie!*

### *Das Menü*

#### *Aperitif*

*Prosecco, Villa del Re, Veneto*

*Vitello Tonnato – Kalte Kalbsfleischscheiben mit einer Thunfischsauce,  
Kapern und Oliven überzogen*

*2010er Rose Sud, Negroamaro Rosato, San Marzano*

*Kürbissuppe Mantua mit italienischem Schinken und Basilikum*

*2010er Fiano Salento, Magia, San Marzano*

*Rotbarbenfilet auf Tagliatelle mit Paprikasauce*

*2010er Gavi di Gavi, Cascina Radice, Piemont*

*Rumpsteak und Scampi auf einem Kirschtomatenragout mit  
Rosmarinkartoffeln*

*2009er Sangiovese Don Camillo, Farnese, Abruzzen*

*Kleine italienische Käsevariation mit Portweifeigen und Trauben*

*2006er Castel del Monte, Torre Vento, Puglia oder  
Ruby Portwein, Messias*

*Inklusiv der begleitenden Weine und Mineralwasser pro Person 68,00 €*

*Wir bitten Sie um eine vorherige Reservierung.*

*Das kleine Restaurant Lübeck,*

*Tel.: 0451 - 705959*