Menü zum Olivenöl-Tasting

Samstag, 29. Juni 2019, 19:00 Uhr

Gruß aus der Küche

Fenchel-Zucchini-Püree mit Grissini

Vorspeisen vom Buffet

gebratener Kalbsrücken, gebackene schwarze Olive, Fenchelsalat, Thunfischcreme
Spargel in gegrillter Aubergine, Schnittlauchblüten, Olivenstreusel
Olivenöl-Käse „Feta“, zweierlei Amaranth, Paprika-Relish
Mini-Cornetto mit geräuchertem Saibling, eingelegte Radieschen
Weiße Bohnencreme, Sojabohnen, Olivenpesto, rote Essigzwiebel
Jakobsmuschel, Zitronen-Kräuterkruste, Limettenvinaigrette
Rindertatar, Oliven-Mayonnaise, Kartoffelchips, Chutney von grünen Tomaten
Gemüsesalat mit Oliven, Rotgarnele, Avocadocreme, geröstete Nüsse
Parmesanschaum, Oliven-Schalotten-Ragout, Parmesanchip, Pinienk., Rosmarin
eingelegte Wassermelone, geschmorte gelbe Tomate, knuspriger Pfeffer mit Olive

Zwischengang

confierter Lachs
Selleriepüree
grüner Spargel
Oliven-Maracuja-Sud
geröstete Mandel

Hauptgang

Kalbsfilet mit Olivencrumble
Tomatenkruste
gegrillte Zucchini
Safran-Perlgraupen-Risotto

Dessert

Zitronen-Oliven-Creme
Kaffee-Kuchen mit kandierten Oliven
Basilikum-Limetten-Schaum
Erdbeersorbet
Haselnusskrokant

Aperitif

Venetien – Azienda Agricola MALIBRÁN / Sottoriva Frizzante
ein Prossecco, wie er früher hergestellt wurde, mit der Hefe in der Flasche und mit einem Bodensatz (Depot). Mit 0 Gramm Restzucker oder wie der Franke sagen würde. Brot-Trocken! Mit kleinen Behältern handgelesen, anschließend leichte und sanfte Pressung, Reife und Nachgärung in der Flasche. Intensiv, komplex mit einem Geschmack von reifen Obst, Brotrinde und Hefe.

Weißweine

Sardinien – Cantina di Mogoro IL NURAGHE / Gregorius 2018
Sehr leicht, fruchtig, frisch, unkompliziert; Sommerwein, mit dezentem Duft, gefällig. Hervorragender Aperitif, weil leicht und spritzig. Ansonsten zu Fischvorspeisen und Antipasti. Die Namensgleichheit mit der Firma IL Nuraghe ist zufällig.

Venetien – Azienda Agricola Frezza / Lugana 2018
Frisches Bouquet, exotische Früchte, mineralische Noten, weich, rund, fein, harmonisch, sehr süffig. Für anspruchsvolle Fischgerichte und Vorspeisen. Gefälliger trockener Weißwein mit Struktur und Körper. In unmittelbarer Nähe zum Gardasee liegen die Weingärten der Familie Frezza. Sie erzeugt einen der typischsten Lugana-Weine auf dem Markt.

Südtirol – Kellerei Meran Burggräfler / Weißburgunder Festival 2018
Brillantes Grüngelb, dezenter frischer Duft nach grünem Apfel, im Geschmack reichhaltig mit lebhafter Säure, ein ausgeglichener und harmonischer Wein. Sehr guter Begleiter von leichten Vorspeisen, Fisch und Knödelgerichten. Die Kellerei Meran entstand aus dem Zusammenschluss der Kellerei Meraner Land sowie der Burggräfler Kellerei im Jahr 2010. Sie besteht aus 400 Klein- und Keinstproduzenten, welche zusammen eine Anbaufläche von 260 ha mit den besten Weinlagen in Südtirol bewirtschaften.

Rosé

Kalabrien – Azienda Agricola Statti / I Gelsi Rose IGT 2018
Sommer im Glas: So lässt sich der Statti I Gelsi Rose beschreiben. Fruchtige Aromen und Frische zeichnen den reinsortigen Rosé aus der Gaglioppo-Rebe aus. Dieser Wein aus Kalabrien ist ein wunderbarer Begleiter zu leichten Gerichten an lauen Sommerabenden. Im Bouquet offenbaren sich sommerlich fruchtige Aromen von Erdbeeren, Maracuja, Himbeeren und Granatapfel.

Rotweine

Sardinien – Cantina di Santadi / Grotta Rossa Carignano 2017
Tiefe Farbe, dunkle Früchte in der Nase, intensiv, gute Säure und Körper, nicht fett, süffig. Passt zu Salami, Nudelgerichten, gegrilltem Fleisch, gereiftem Käse. Welches Potential in einer „verschlafenen" Genossenschaft stecken kann, beweist diese aus der südöstlichen Ecke Sardiniens. Alle ihre Weine - ohne Ausnahme! - gehören heute zur unbestrittenen qualitativen Spitze Italiens.

Apulien – Cantina Santa Barbara / Primitivo di Manduria DOC 2017
Primitivo ist eine autochthone Rebsorte Apuliens. In Amerika machte die Rebe als Zinfandel Karriere. Vollmundig und weich mit Aromen von gekochten Kirschen mit Pflaumen mit leichten Zimt- und Vanille-Noten. Leicht süffiger Abgang mit sehr milder Säure. Passt zu komplexen Gerichten, zu Fleischsaucen, Braten und zu gegrilltem Fleisch.

zum Dessert

Franken - Weingut Otmar Zang, Sommerach / Rieslaner Auslese 2018
Für diesen Edelsüßwein werden perfekte Trauben mit einem hohem Mostgewicht gelesen. Fruchtbetonter Wein mit ausgeprägter, animierender Säure (7%) und nur 9% vol. Alkohol. Satte Pfirsich- und Honignoten verleihen Dichte und Kraft, das perfekte Spiel zwischen Süße und Säure macht aus dem Rieslaner einen idealen Begleiter zu unserem Dessert.