

# Trüffelmenü

## 13. November 2020 um 19 Uhr im Conti Restaurant

Trüffel und Wein – eine unschlagbare Kombination!  
Die servierten Weine präsentiert Francesco di Carlo, Direktor von Geisels Weingalerie

Preis pro Person: 99 Euro inkl. Weinbegleitung

Gruß aus der Küche  
**2018 Gavi di Gavi**  
**Tacchino, Castelletto d'Orba**

Trüffelcrostini mit Feige & passiertes Steckrübensüppchen

"Wachtel" Terrine & gebraten grüne Trüffel-Pesto-Bohnen  
& Selleriecreme  
**2019 Arneis „Villata“**  
**Vite Colte, Barolo**

Rahmspinat mit gebackenem Perlbach Ei & weißem Trüffel  
**2018 Chardonnay l'Altro**  
**Pio Cesare, Alba**

Ragout & Rücken vom Reh  
*(alternativ bieten wir geschmortes Rind & rosa gebratene Filetscheibe  
von der heimischen Färse / Jungrind an)*  
mit Blaukrautrisotto, Rosenkohlblättern & schwarze Trüffelsoße mit Kakao  
**2013 Barolo „Roggeri“**  
**Ciabot Berton, La Morra**  
**und**  
**2013 Barolo di Barolo „Essenze“**  
**Vite Colte, Barolo**

Taleggio mit Trüffelhonig

"Schokoladentrüffel" mit Heidelbeeren  
**2019 Brachetto**  
**Borgo Maragliano, Loazzolo**