

# LADINISCHER ABEND

HEIMISCHER SPECK und KAMINWURZ  
mit "PÜCIA" und PREISELBEEREN-KREN

## ~~~ VORSPEISEN ~~~

LADINISCHE GERSTENSUPPE mit "TURTRES"  
SCHLUTZKRAPPEN, BUTTER mit SALBEI und PARMESANKÄSE

## ~~~ HAUPTSPEISEN ~~~

SPANFERKELKARRÉE vom OFEN mit WILDKÜMMEL,  
auf BRATAPFELPÜREE

## ~~~ DESSERT ~~~

TOPFENTÖRTCHEN, VANILLESCHAUM  
und KLEINE WALDFRÜCHTE

## ~~~ WEIN DES TAGES ~~~

### **Kellerei Köfererhof, Müller Thurgau**

*Grünlich bis strohgelb in der Farbe, fruchtiger, schmackhafter Weißwein mit ausgeprägtem Charakter. Blumig, leicht muskiert, trocken, angenehm grasig, gute Säure im Abgang.*

### **Kellerei Tramino, Rungg Cuvée (Cabernet-Merlot)**

*Der Rungg präsentiert sich von granat- bis dunkelgranatroter Farbe und erinnert im Geruch an herbe Aromen von wilder Kirsche, schwarzer Johannisbeere, Dörrobst, Schokolade, Zedernholz und etwas nach Tabak. Vollmundig und geschmackvoll am Gaumen.*