

GETRÄNKEKARTE RESTAURANT

| | Glas | Flasche |
|----------------------------|---------|---------|
| TROCKENE WEISSWEINE | | |
| Roero Arneis | 6,00 € | 18,00 € |
| Chardonnay | 6,00 € | 18,00 € |
| Favorita | 6,00 € | 18,00 € |
| ROTWEINE | | |
| Dolcetto | 5,00 € | 17,00 € |
| Barbera | 6,00 € | 20,00 € |
| Roero | 6,00 € | 21,00 € |
| Nebbiolo | 6,00 € | 21,00 € |
| Barolo | 10,00 € | 36,00 € |
| Barbaresco | 8,00 € | 31,00 € |
| DESSERTWEINE | | |
| Moscato | 5,00 € | 15,00 € |
| Brachetto | 5,00 € | 15,00 € |
| Asti | 5,00 € | 15,00 € |
| Alta Langa | - | 31,00 € |

D.O.C. - mit kontrolliertem Ursprungsprädikat
D.O.C.G. - mit kontrolliertem und garantiertem Ursprungsprädikat

| | | |
|----------------|---------------|--------|
| Caffè espresso | | 2,00 € |
| Apfelschorle | 0,5 Flasche | 2,00 € |
| Grappa | kleines Glas | 5,00 € |

GETRÄNKEKARTE WEINAUSSCHANK

| | Glas | Flasche |
|----------------------------|--------------|---------|
| TROCKENE WEISSWEINE | | |
| Roero Arneis | 5,00 € | 15,00 € |
| Chardonnay | 5,00 € | 15,00 € |
| Favorita | 5,00 € | 15,00 € |
| ROTWEINE | | |
| Dolcetto | 4,00 € | 14,00 € |
| Barbera | 5,00 € | 17,00 € |
| Roero | 5,00 € | 18,00 € |
| Nebbiolo | 5,00 € | 18,00 € |
| Barolo | 8,00 € | 32,00 € |
| Barbaresco | 7,00 € | 28,00 € |
| DESSERTWEINE | | |
| Moscato | 4,00 € | 12,00 € |
| Brachetto | 4,00 € | 12,00 € |
| Asti | 4,00 € | 12,00 € |
| Alta Langa | - | 28,00 € |
| Grappa | kleines Glas | 4,00 € |
| Apfelschorle | Flasche | 2,00 € |
| Caffè espresso | | 2,00 € |
| Mineralwasser | Flasche | 2,00 € |

Kulinarische Genüsse 16



WILLKOMMEN ZU DEN KULINARISCHEN GENÜSSEN AUS ALBA

Liebe Gäste,

es ist unser Wunsch, dass Sie sich während dieser Veranstaltung wohl fühlen, und deshalb möchten wir Ihnen hier einige nützliche Hinweise geben zum Ablauf der „Kulinarischen Genüsse“ aus dem UNESCO-Weltkulturerbe Alba, Langa und Roero, die Ihnen die Famija Albèisa, im Namen der Stadt Alba, Böblingens Partnerstadt, an diesem Wochenende, präsentiert.

Bottega

Am Eingang zum Europasaal ist eine „Bottega“ eingerichtet. Dort können Sie die köstlichen Spezialitäten und Weine, die wir eigens für Sie aus unserem schönen Piemont mitgebracht haben, erstehen.

Selfservice

Hier können Sie aus unserem Speisenangebot selbst wählen und Ihr eigenes Menü zusammenstellen. Die Bezahlung erfolgt nach Auswahl und Bestellung der Gerichte an den dafür eingerichteten Kassen. Die Weine, sowohl in Gläsern als auch in Flaschen, bekommen Sie am Weinausschank im Foyer. Diese werden direkt dort an der Kasse bezahlt.

Restaurant

Im Restaurantbereich wird nur das komplette jeweilige Tages-/oder Abendmenü serviert. Die Weine dazu können in Gläsern oder Flaschen bestellt werden. Soweit noch freie Plätze im Restaurant zur Verfügung stehen, sind diese auch Gästen ohne Vorbestellung zugänglich. Außerdem ist es möglich, an den Kassen Tischreservierungen für die Dauer der Veranstaltung vorzunehmen.

Wenn Ihnen die „Kulinarischen Genüsse aus Alba“ gefallen haben, laden wir Sie herzlich ein, nach Alba, in die Langhe und in den Roero zu kommen, wo Sie die Küche, die Trüffel und die Weine in ihrer natürlichen Umgebung genießen können.

ARRIVEDERCI A PRESTO!

| SERVIZIO | RESTAURANT UND SELFSERVICE | BOTTEGA |
|--------------------|-----------------------------|-------------|
| FREITAG (*) 15.11. | 19 – 23 Uhr | 10 – 24 Uhr |
| SAMSTAG 16.11. | 12 – 15 Uhr und 19 – 23 Uhr | 10 – 24 Uhr |
| SONNTAG 17.11. | 12 – 15 Uhr | 10 – 15 Uhr |

(*) Saalöffnung am Freitag um 18.00 Uhr mit Eröffnungsfeier

FREITAG, 15. NOVEMBER 2024 – ABENDMENÜ

Peperoni con salsa di tonno (*Paprikaschoten an Thunfischsauce*)
Trota marinata agli agrumi (*Zitrus-marinierte Forelle*)
Terrina di coniglio (*Kaninchenterrine*)

ANTIPASTO CALDO

Flan di toma con pere al Dolcetto (Flan vom Toma-Käse-Torte an Dolcetto-Birnen)

PRIMO

Agnolotti del plin ai tre arrostiti (T) (kleine Ravioli mit dreierlei Braten-Füllung)

SECONDO

Filetto di maialino alle prugne con patate (Filet vom Spanferkel mit Pflaumen und Kartoffeln)

DESSERT

Bunet Bianco (Weißer „Bunet“ Pudding)

48,00 Euro

SAMSTAG, 16. NOVEMBER 2024 – MITTAGS- UND ABENDMENÜ

ANTIPASTI

Vitello tonnato (*Kalbfleisch mit Thunfischsauce*)
Insalatata di galletto con mele e verdure (*Salat aus Pfifferlingen mit Äpfeln und Gemüse*)
Insalatina di toma, sedano e noci (*Salat mit Toma-Käse, Sellerie und Walnüssen*)

ANTIPASTO CALDO

Flan di cardi con fonduta (T) (*Flan von der Kardone mit Käsecreme*)

PRIMO

Gnocchi con porri, zucca e salsiccia (*Gnocchi mit Lauch, Kürbis mit Salsiccia*)

SECONDO

Filetto di vitello con riduzione al Nebbiolo (*Kalbfilet an Nebbiolo-Reduktion*)

DESSERT

Bavarese alla nocciola (*Bayerisch Creme mit Haselnuss*)

48,00 Euro

SONNTAG, 17. NOVEMBER 2024 – MITTAGSMENÜ

ANTIPASTO

Antipasto misto (*gemischter Vorspeisenteller*)

ANTIPASTO CALDO

Flan di toma con pere al Dolcetto e/o* (*Flan vom Toma-Käse-Torte an Dolcetto-Birnen*)

Flan di cardi con fonduta (T) (*Flan von der Kardone mit Käsecreme*)

PRIMO

Agnolotti del plin ai tre arrostiti (T) e/o* (*kleine Ravioli mit dreierlei Braten-Füllung*)

Gnocchi con porri, zucca e salsiccia (*Gnocchi mit Lauch, Kürbis mit Salsiccia*)

SECONDO

Filetto di maialino alle prugne con patate e/o* (*Filet vom Spanferkel mit Pflaumen und Kartoffeln*)

Filetto di vitello con riduzione al Nebbiolo (*Kalbfilet an Nebbiolo-Reduktion*)

DESSERT

Bunet Bianco e/o* (*Weißer „Bunet“ Pudding*)

Bavarese alla nocciola (*Bayerisch Creme mit Haselnuss*)

48,00 Euro

(T) POSSIBILE ABBINAMENTO CON TARTUFO

(T) Diese Gerichte eignen sich besonders zur Verfeinerung durch Trüffel

* je nach Verfügbarkeit in der Küche

Die Preise der einzelnen Menüs sind inklusive Mineralwasser und Brot.

Trüffel, Weine und Espresso sind hingegen nicht im Menüpreis enthalten.

Im Restaurant wird nur das jeweilige Abend- oder Mittagmenü serviert. Die Weine können Sie sowohl in Flaschen als auch in Gläsern bestellen.

Trüffel: Die Gäste, die ihr Essen mit Trüffel verfeinern möchten, werden gebeten, die Trüffel vor dem Essen direkt am Stand des „Trifolau“ zu erwerben und diese dann mit an den Tisch zu nehmen. An der Theke des „Trifolau“ kann der Trüffelhobel gegen Pfand ausgeliehen oder gekauft werden.

Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Vorkehrungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten.

Bitte wenden Sie sich an die Veranstaltungsleitung, sofern Sie hierzu nähere Angaben benötigen.

ANTIPASTI

| | |
|---|---------|
| Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischmayonaise) | € 11,00 |
| Insalata russa (Gemüsesalat mit Mayonaise) | € 11,00 |
| Insalata di toma, sedano e noci (Salat mit Tumakäse, Sellerie und Walnüssen) | € 11,00 |
| Terrina di coniglio (Kaninchenterrine) | € 11,00 |
| Mocetta di vitello con rucola, grana e pomodorini (Kalbs-Mocetta mit Rucola, Grana und Kirschtomaten) | € 11,00 |
| Insalata di galletto con mele, zenzero e verdure (Hahnsalat mit Äpfeln, Ingwer und Gemüse) | € 11,00 |
| Antipasto misto (Gemischter Vorspeisenteller) | € 14,00 |

PRIMI

| | |
|---|---------|
| Lasagnetta ai porri, zucca e salsiccia (Lasagnetta mit Lauch, Kürbis und Wurst) | € 12,00 |
| Tajarin al ragù (T) (Tajarin mit Hackfleischsoße) | € 12,00 |
| Albesino al sugo d'arrosto (T) (Albesini mit Bratensoße) | € 12,00 |

SECONDI

| | |
|--|---------|
| Sottopaletta di vitello al Barolo (<i>Sottopaletta vom Kalb an Barolo-Jus</i>) | € 17,00 |
| Filetto di maialino alla nocciola (<i>Schweinefilet mit Haselnusspesto</i>) | € 17,00 |
| Formaggi misti con cugnà (<i>Käseteller mit cugnà</i>) | € 14,00 |

DESSERT

| | |
|---|--------|
| Bunet (<i>„Bunet“ Pudding</i>) | € 6,00 |
| Delizia di panna al caffè (<i>Kaffesahne Pudding</i>) | € 6,00 |
| Torta di nocciole (<i>Haselnuss-Kuchen</i>) | € 6,00 |

(T) POSSIBILE ABBINAMENTO CON TARTUFO

Diese Gerichte eignen sich besonders zur Verfeinerung durch Trüffel

Hinweise für den Selfservice

Die Bezahlung erfolgt nach Auswahl und Abholung der Gerichte an den dafür eingerichteten Kassen. Die Weine, die Sie sowohl in Gläsern als auch in Flaschen erhalten, bekommen Sie am Weinausschank im Foyer. Die Weine werden direkt dort bezahlt.

Trüffel: Die Gäste, die ihr Essen mit Trüffel verfeinern möchten, werden gebeten, die Trüffel vor dem Essen direkt am Stand des „Trifolau“ zu erwerben und diese dann mit an den Tisch zu nehmen. An der Theke des „Trifolau“ kann der Trüffelhobel gegen Pfand ausgeliehen oder gekauft werden.

Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Vorkehrungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten.

Bitte wenden Sie sich an die Veranstaltungsleitung, sofern Sie hierzu nähere Angaben benötigen.