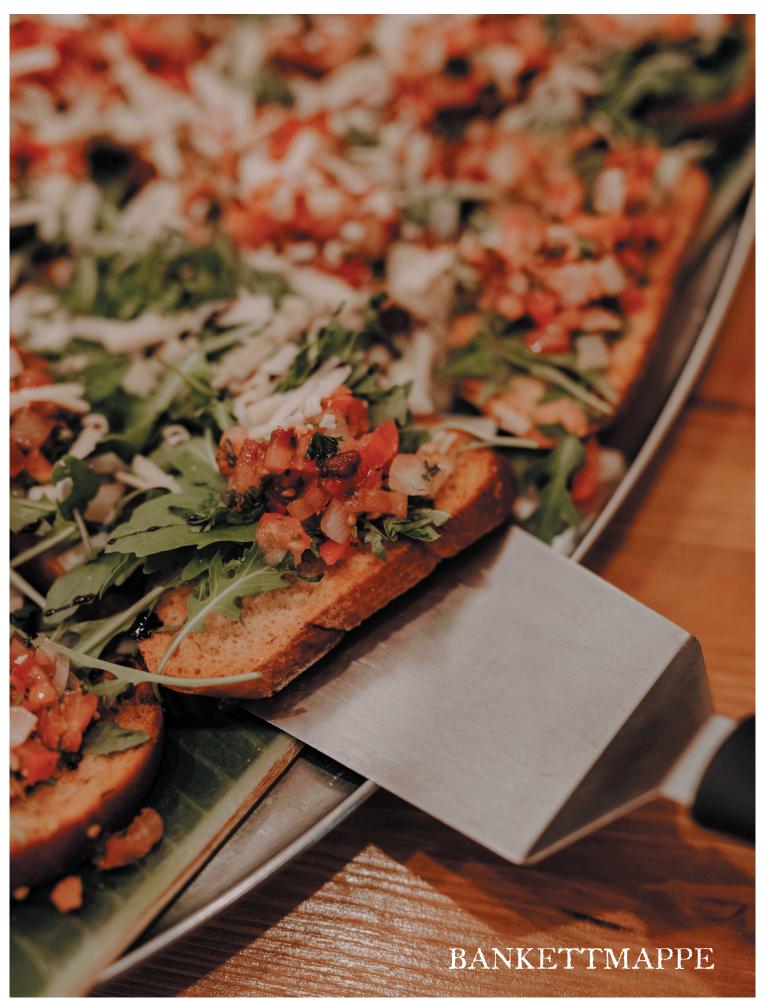
# LANDHAUS WESTERHOF

DAS HOCHZEITSHAUS



### INKLUSIVE BEIM BBQ

# Der BBQ Hochzeitsempfang

### DIE DAUER DES EMPFANGS BETRÄGT 2 STUNDEN

Kleine Bierchen

Softdrinks (Cola, Cola-Light, Fanta) Zitronenbrause

Orangen-/ Apfel-/ Maracujasaft

Sprudel was serMineral was ser

### WÄHLE ZWEI AUS

Prosecco Hausmarke Lillet Wild Berry Bellini  $Aperol\ Sprizz$ 

Sangria von Spätburgunder mit Sommerbeeren Minze und Eis

### WÄHLE ZWEI LANDHAUS LIMOS AUS

Limette - Minze Limo Orangen – Erdbeere Limo Ingwer – Limette Limo Rosmarin – Zitrone Limo

### KAFFEE- & TEEAUSWAHL

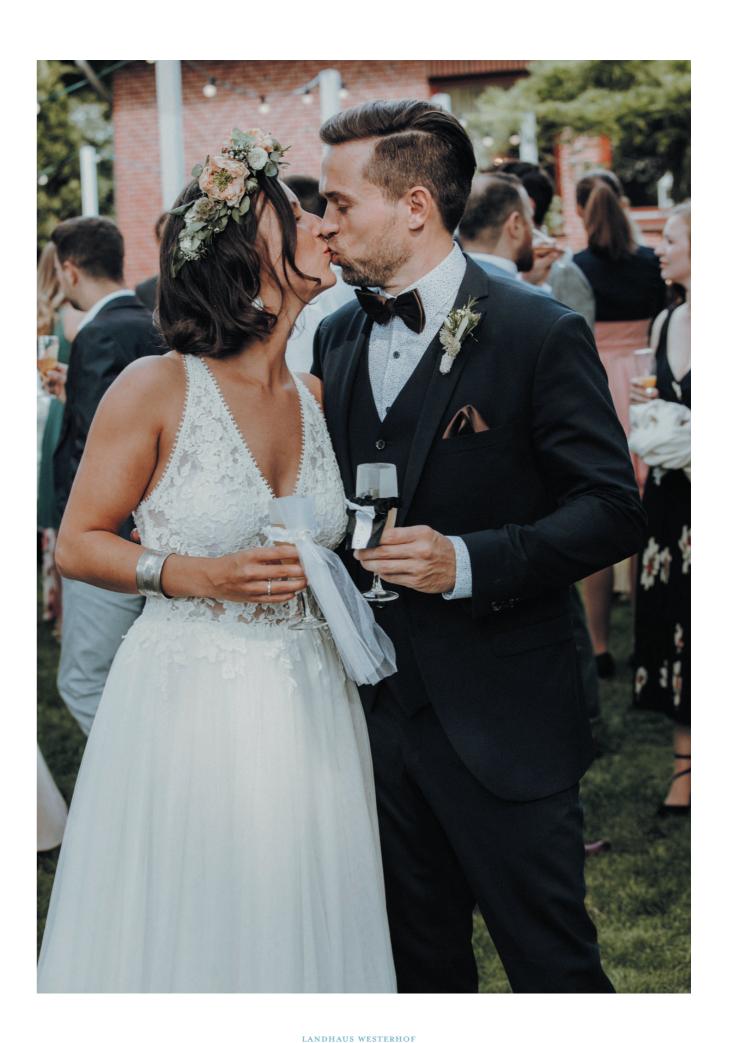
(Selbstbedienung Kaffee-Bar)

Kaffespezialitätten Cappuccino / Latte Macchiato Espresso / Cafe Crema

Teeauswahl

Landmilch / Weißer & Brauner Zucker





III

### SNACKS & CANAPÉS

## Beim Emfpang inklusive

### FLAMMKUCHEN MIX AUS DEM STEINOFEN

Birne, Rucola & Brie Käse Klassik mit Tiroler Speck & Zwiebeln Räucherlachs aus dem Fjord Teriyaki Duck - mit Ente, Feige & Pflaume

oder

### HAUSGEMACHTE ITALIENISCHE PIZZEN AUS DEM STEINFOFEN

Klassisch mit Tomatensauce, Mozzarella & Basilikum Salami, Tomatensauce & Mozzarella Parmaschinken, Rucola & Parmesan Tuna Teriyaki – Tomatensauce, Rucola & Thunfisch Teriyaki

oder

### CANAPÉS ASSORTI MIX AUF HAUSGEBACKENEM MEHRKORN RAFFINIERT

Räucherlachs & Forelle Ardenner Kochschinken & Braten Mix Gorgonzola & Birne, Frischkäse, Brie & Sauerkirsch

### SNACKS & CANAPÉS

## Beim Emfpang inklusive

### VEGETARISCHE VARIANTEN

Crispy Mini Toast mit Kerbelfrischkäse Bruschetta mit Strauchtomatenkonfit & Basilikum Gemüsespiesschen in weissem Balsamico & Rosmarinöl gebraten Avocadoquark & Strauchtomaten mit Wiesenkräutern auf Oliven Ciabatta Gegrillte Auberginenröllchen, gefüllt mit Ziegenkäse & Thymian

### **EMPFANG ZUSATZOPTIONEN**

(Je ausgesuchtem Fingerfood + 2,50 € Pro Person)

Gegrillte Kalbsfleischbällchen mit Chili & Thaikräutern
Gebackenes Brioche mit Entenlebermousse & Sauerkirschchutney
Datteln & Backpflaumen im Speckmantel
Grissini umwickelt mit Seranoschinken & Tomatencreme gefüllt
Teriyaki Spieße vom Huhn mit Hon Sin Sauce
Crostini mit gegrilltem Thunfisch, Mango Chutney & Wasabi Schaum
Crepinette mit Wildlachs, Schnittlauchschaum & Limette
Marinierter Thunfisch mit Sesam & Wasabi – Sojasauce
Tomaten Kräuter Crostini mit nordischen Spezialitäten wie Lachs, Aal,
Olive & Käse





### WÄHLEN SIE AUS DEN FOLGENDEN POSITIONEN WIE FOLGT

### Unser Buffet Zum selbst Zusammenstellen

#### WÄHLE EINE SUPPE ODER EINE VORSPEISE

Wir servieren diese an den Tisch

### **SUPPENIDEEN**

Klassisches Tomatensüppchen mit frischer Basilikumsahne & Mozzarella

Zuckerschotensüppchen mit Waldhonig & Seranokrossis

Hochzeitssuppe mit Eierstich, Fleischklösschen, Spargel, Petersilie & Grießnocken

Cremige Blumenkohlsüppchen mit Croutons, Schnittlauch & Parmesan

Kartoffel – Spinatsüppchen mit Sonnentomate & Olivenpesto

Saisonales Spargelsüppchen von weißem Spargel mit frischem Kerbel

Hakaido Kürbissüppchen in der Saison mit geröstetem Ingwer, Kokos, Chili, Apfel & gerösteten Kernen

### SUPPE ZUSATZOPTIONEN

(Je ausgesuchte Suppe + 3 € Pro Person)

Karotten Kokossuppe Mit Ingwer, Sesam, Mango & gegrilltem Hähnchen-Spieß

Hamburger Hummersüppchen mit Flußkrebsen, frischem Dill & Cognac Sahne

Klare Tomatensuppe mit Sauerampferblatt und gebratener Jakosbsmuschel, serviert im Weckglas

Geeiste Gurkenschaumsuppe mit Buttermilch, Honig & geröstetem Knoblauch, serviert mit Nordseekrabben

WÄHLEN SIE AUS DEN FOLGENDEN POSITIONEN WIE FOLGT

### Unser Buffet Zum selbst Zusammenstellen

Lachs-Riesling-Süppchen vom Norweger Lachs mit Dillsahne & Sonnentomaten

Kartoffel-Steinpilzsüppchen mit Rosmarinöl, Waldhonig & gekrosstem Tiroler Speck

Thailändische Kokossuppe mit Riesengarnele auf Zitronengrass serviert

### **VORSPEISEN IDEEN**

Bruschetta – Handgeröstetes Brot Mit Sweet Tomate, Rucola & Olive, sowie mariniertem Thunfisch Teriyaki mit geröstetem Sesam

Vitello Tonato – zarte Scheiben Vom Kalb, mit Thunfischsauce & Kapernäpfeln

Flambierter Ziegenkäse auf Apfel – Mango Salat mit gerösteten Pinienkernen

Gegrillte Sommertomate mit cremigem Burrata auf getoastetem Brioche & Balsamicocreme

Salat von Süß saftiger Honigmelonensalat, serviert mit italienischem Prosciutto Crudo & marinierter Feige

Terrine von der Maispoularde, auf gegrillten Kräutersaitlingen mit konfierter Tomate & Grüner Sauce

Carpaccio Klassik mit Ruccola, gehobeltem Parmesan & Limettencreme

### WÄHLEN SIE AUS DEN FOLGENDEN POSITIONEN WIE FOLGT

### Unser Buffet Zum selbst Zusammenstellen

### **VORSPEISE ZUSATZOPTIONEN**

(Jes ausgesuchte Vorspeise + 5 € Pro Person)

Tatar vom Lachs asiatisch mariniert mit frischer Mango, Avocado, Koriander, Sweet Chili & Limette

Tatar vom Beef, auf Pumpernickel, mit leichter Creme Fraiche, Parmesanhobeln & rotem Zwiebelkonfit

Jakobsmuscheln & Garnele auf Karotten Süßkartoffeln, Hon Sin Glace & schwarzem Sesam

Rote Bete Carpaccio mit nordischem Salat von Krabbe, Gurke, Radieschen & Dill mit Honig – Limetten Schmand

Scheiben von leicht gesmokter Entenbrust, auf lauwarmem Salat von Berglinsen, Zwergorangen, Basilikum & Reduktion von Feige & Balsamico

Flammlachs in vietnamesischem Reispapier gebacken auf Salat von Grünem Spargel mit Erdbeeren & Zwergorangenkonfit

Sweet Salat von der Wassermelone, mit jungem Blattspinat, Sesamdressing und Geräuchertem Tofu Teriyaki

### UNSERE HAUPTGANGIDEEN FÜR EIN LEGENDÄRES ESSEN

### Hauptgangideen

### UNSERE HAUPTGÄNGE FÜR EUCH

Zarte Maishähnchenbrust aus der Pfanne auf Waldpilzragout mit frischen Kräutern

Knuspriger Schweinekrustenbraten aus dem Backofen, live tranchiert mit Honig Rosmarinkruste & Bratenjus

Gebackene Truthanteile direkt aus der Röhre, mariniert mit indischem Orangencurry in Minz-Joghurt-Sauce

Ganzer Lachs aus dem Kräutersud mit Zitronenbuttersauce, Oliven & Sonnentomaten

Penne in Pesto Picante, mit schwarzen Oliven, Frühlingszwiebeln, frischem Basilikum, Strauchtomaten & Parmesan

Onglet vom Rind, mit Ofengemüse in kräftiger Rotweinsauce & roter Zwiebelmarinade

Stücke von feinem Lamm geschmort im Backofen mit geröstetem Knoblauch & Schalotten in Rosmarin – Aprikosen Sauce

Roastbeef zartrosa im ganzen vom Grill, dazu reichen wir Café de Paris Buttersauce

> Zartes Geschnetzeltes vom Kalb in leichter Kräuterrahmsauce mit grünem Spargel

Gegrillte Schweinemedaillons überbacken mit Tomate & Mozzarella, gereicht in Salbei – Tomatenbutteersauce

Hamburger Pannfisch, frisch vom Fischmarkt mit Dijonsenfsauce

Thailändisches Massamancurry vom Hähnchen oder Rind mit Limettenblättern, Kokosmich, Erdnüssen Kartoffel & Koriander



## UNSERE HAUPTGÄNGE FÜR EUCH

Lasagne Verde Vegetarisch mit erfrischender Tomatensauce, Tofuhack, Blattspinat, gerösteten Pinienkernen, Basilikum & Creme Fraiche

Stücke von asiatischer Entenbrust mit Teriyaki Lack und Tamarindensauce mit frischen Pflaumen

Sous Vide gegarter Schweinerücken mit Knoblauch & Backpflaumen

Jerk Pork - typisch karibisch; heiß trifft kalt, Schweinelende mit traditioneller Jerkmarinade & fruchtigeer Mango-Tomatensalsa

Steinbeisser Filet aus der Pfanne mit leichtem Gurken -Dilrahm & confierter Strauchtomate

#### ZUSATZOPTIONEN FÜR HAUPTGÄNGE

Folgende Hauptgänge arrangieren wir im direkten Livecooking oder Live-Tranchieren am Buffet

Pastaauswahl direkt aus dem Parmesanlaib Live zubereitet mit Penne & Spaghetti, dazu Zuckerschoten, Strauchtomaten, Oliven, Salbeitutter, Basilikum, mit frischem Rahm & frisch geriebenem Sommertrüffel +6 € Pro Person

Rinderfillet Sous Vide gegart in frischen Kräutern & Butter, serviert mit Sauce Bernaise & roter Zwiebelmarmelade +8 € Pro Perosn

Kalbskarreé vom Milchkalb, direkt vom Grill, klassisch am Knochen serviert, mit Salbei-Tomatenbutter +8€ Pro Person

### UNSERE HAUPTGANGIDEEN FÜR EIN LEGENDÄRES ESSEN Hauptgangideen

### UNSERE HAUPTGÄNGE FÜR EUCH

Saltimbocca vom Kalbsrücken mit frischem Salbei & italienischen Prosciutto De Parma +6€ pro Person

Beefochrippe von der deutschen Färse, 8 Stunden Show-Cooking gegart, serviert mit frisch geriebenem Meerrettich & gesmokter Tomatenbutter + 7 € pro Person

Seeteufel Medaillons gegrillt auf Rosmarin, mit Oliven -Sarfan Sauce +6€ pro Person

Thai Cooking Salamon - Lachs gegart im Bananenblatt, mariniert mit Chilli, Galgant, Garlic, Lemongras, Ingwer & Koriander +6 pro Person

Gyros quer vom Landschwein aus unserem Glasshowofen, direkt gedreht vor den Augen Ihrer Gäste, serviert mit hausgemachtem Knoblauch - Gurken - Joghurt +6€ pro Person

Ganzer riesieger Truthan mit Ahornsirupkruste, aus dem Showofen, dazu reichen wir Truthangravy & Cranbeery + 5 € pro Person

Ganzes Lamm kräutermariniert aus dem Showofen, dazu Minz Relish & Rosmarinaprikosensauce +8€ pro Person

Riesiger Rosmarinschinken aus dem Showofen, drehend gegart, mit Mediterraner Bratensauce +5€ pro Person









# Gemüse, Beilagen & Salate

### **BEILAGEN**

Würziger Blattspinat mit Olive, Tomate & Zwiebeln Fenchelgemüse mit schwarzen Oliven in Safranrahm Grillgemüse der Saison mit Schafskäsecrumble Honigkarotten in Petersilienbutter Leipziger Allerlei mit leichter Buttersauce & Kräutern Grühne Bohnen mit Zwiebel-Speck-Schmelze Saisonale Pilzpfanne in Rahm mit Speck & Zwiebeln Spitzkohl in Zitronenbutter mit Sonnentomaten Brokkoli & Blumenkohl, Überbacken mit Hollandaise Lasagne von der Aubergine mit Tomaten & Parmesan Artischoken Tomatengemüse mit Zitronenöl Karibisches Currygemüse mit Kokosmich & Kefirblättern Pak Choy Gemüse mit Sesam Teriyaki Marinade Mediteranes Offengemüse mit Olivenöl, Honig & Meersalz Maiskolben mit Salzbutter & Frisch gehackter Petersilie Saisonaler weißer Spargel mit Petersilienbutter & Hollondaise Bohnensalat mit Zitrone, Estragon, Getrockneten Tomaten & Oliven

# Gemüse, Beilagen & Salate

### **BEILAGEN**

Erdapfelgratin mit geriebenem Parmesan gebacken

Duftender Basmatireis, gedämpft in Bananenblatt

Butterkartoffel mit frisch gehackter Petersilie

Rosmarin Meersalzkartoffeln mit Kräterrahm

Tobulé vom Cous Cous mit Kräutern, Joghurt & Minze

Süßkartoffelstampf mit Kokosmilch, Ingwer & Zimt

Käsespätzle mit Gemüsejulienne & Röstzwiebeln

Kartoffelstampf mit Frühlingszwiebeln & frischer Butter

Spinat Ricotta Ravioli mit Oliven & Tomaten

Süsskartoffel Fries & Steakhouse Pommes

Penne Rigatte mit Zitronenricotta & Blattspinat

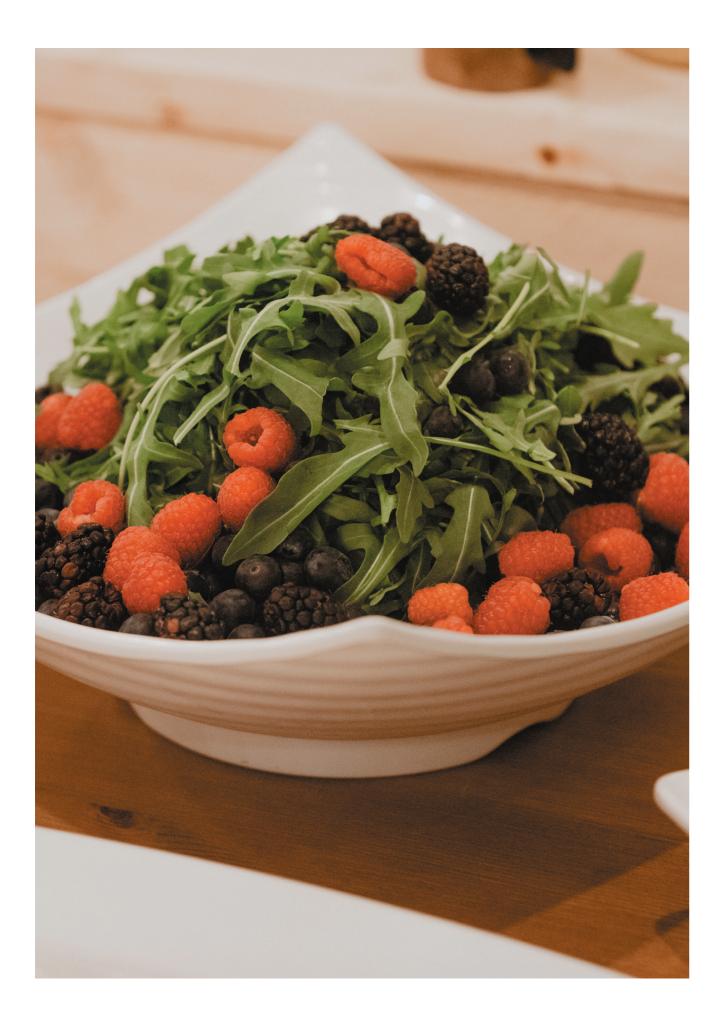
Gnocci mit Gorgonzala, Sonnetomate & Walnuss

Spanischer Kartoffelsalat mit Chorizio, Safran & Gurkenreduktion

Mediterraner Nudelsalat mit pinienkernen & Ruccola

Gefüllte Kartoffeln mit Hollandaise & cremigem Scamorza Räucherkäse





# Gemüse, Beilagen & Salate

### SALATE

Verschiedene Blattsalate mit unserem Hausdressing

Sommerleichter Gurkensalat in erfrischendem Dillrahm

Erfrischender Tomatensalat mit roter Zwiebel & Schnittlauch

Caesarsalat "klassisch" mit orginalem Dressing, Parmesan & Croutons

Ruccola Salat mit Himbeere, fruchtigem Dressing, Kernen & Parmesan

Anti Pasti Salat von saisonalem Gemüse mit italienischer Marinade

Italiensicher Salat vom roten & schwarzen Linsen in Schnittlauchmarinade

Leichter Sommersalat mit allerlei Gedöns, Blüten, Kräutern & Sylter Rahm

Salat von jungen Gartenbohnen mit Schalottenmarindade & Estragon

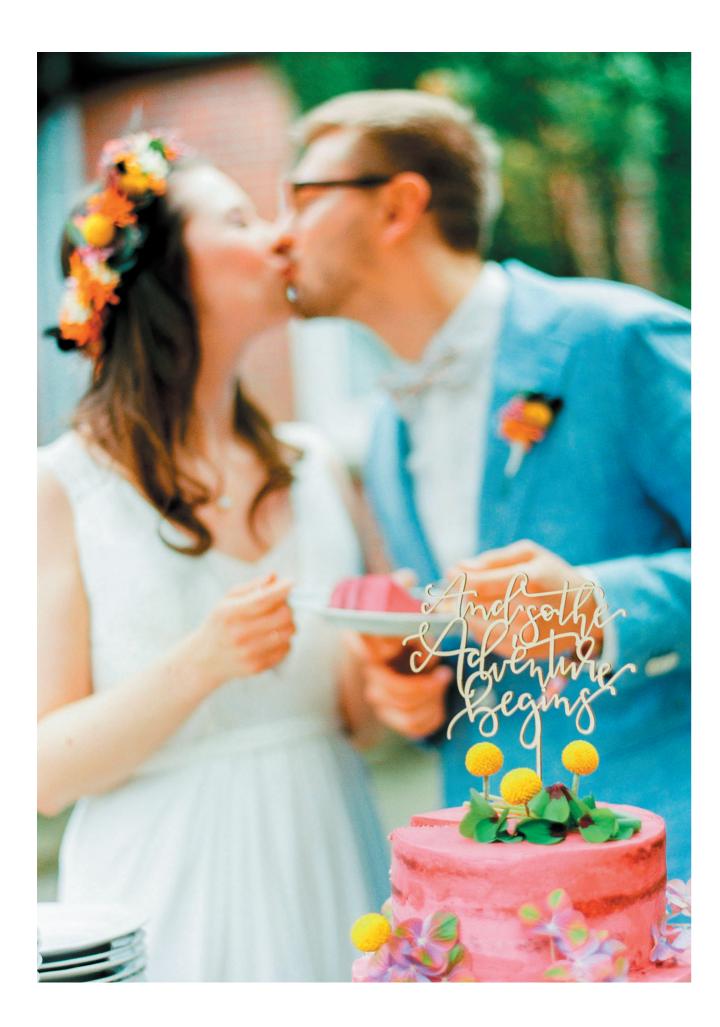
Cole Slaw, Amerikanischer Krautsalat mit authenischem Butter Milchdressing

Fruchtiger Salat von der Wassermelone mit Tomate, Sweet Chili & Schafskäse

Mozzarella Salat mit Cherrytomaten, frischem Basilikum & jungem Olivenöl







### DER ABSCHLUSS EINES GUTEN ESSENS

### Sweets

# SWEETS wähle drei Varianten

Limetten Joghurt Mousse mit frischem Mark von der Sommermango

Mousse von Valrhona zartbitter Schokolade mit Orangenkonfit

Panna Cotta von der Thaiti Vanille mit Erdbeermark & Amaretto Knusper

Mascarponemousse mit Saisonaler Frucht, wie Erdbeere, Blaubeere, Rhabarber oder Himbeere

Waldbeergrütze nach Omas Rezept, serviert mit Vanillesauce & frischem, süßem Rahm

Orginales Tiramisu mit Himbeerkompott & süßer Creme Fraiche

Mousse von weißer Schokolade mit karibischem Rum & Sauerkirsch Kompott

Hamburger Brotpudding mit Knackobst & Vanillesauce

#### DER ABSCHLUSS EINES GUTEN ESSENS

### Sweets

### SWEETS ZUATZOPTIONEN

(Je ausgesuchte Nachspeise + 3 € Pro Person)

Obstsalat von saisonalem Obst, mit Gehackten Mandeln & Nüssen, mariniert mit Rohrzucker & weißem Süßwein

Blue Berry Hill – überbackene Bickbeeren mit Zimtstreuseln & Vanillesauce

Peach Cobbler, überbackene halbe Pfirsiche mit Mascarpone, Kokosstreuseln, serviert mit Himbeersauce

Asiatischer Milchreis, gekocht in Kokosmilch, serviert mit Pandanblattsauce & süßer Mango

Gebackenes Obst aus unserem Holzofen, mariniert mit Kokoszucker & süßem Mirin dazu Schlagsahne

Key Lime Pie – Karibischer Limettenkuchen mit Baiser & Papayasauce

Italienische, luftige Sommerbeerentarte auf leichtem Biscuit mit Limettenrahm



# LANDHAUS WESTERHOF XX BBQ - Arrangement

#### WENN NACHTS DER HUNGER KOMMT

# Snacks @ Midnight

## SNACKS @ MIDNIGHT wähle eine Variante

Hamburger Currywurst mit Currysauce Spezial, kleiner Semmel, Röstzwiebel & Curry Jaipur

Klassische Gulaschsuppe mit Creme Fraiche, Petersilie & Baguette

Omas Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch, Kräutern & Bauernbrot

Chili Con Carne oder Tofu Sin Carne, original Gekocht mit Chili, Zimtcanele, dunkler Schokolade, mit Avocadodip & Sauerrahm

## SNACKS @ MIDNIGHT ZUSATZOPTIONEN (Je ausgesuchter Snack + 4 € Pro Person)

Käsevariationen von Rohmilchkäse, Frischkäsen & Schnittkäsen, frische Trauben, Feigensenf, geröstete Nüsse, frische Feigen & Birnenkonfit, dazu Baguette aus dem Holzofen

Nordische Fischplatte mit hausgebeiztem Lachs, Stremel, geräucherter Makrele, Nordseekrabben, Bismarckhering, Matjesvariationen, Rollmöpse, Honig Senf

#### EINE IDEE VON UNS

### So könnte euer Buffet aussehen

### VORSPEISE

Zuckerschotensüppchen mit Waldhonig & Serranokrostis

### HAUPTGÄNGE

Kräutermarinierter Grillkäse

Thailändisches Massamancurry vom Hähnchen oder, Rind mit Limettenblättern, Kokosmilch, Erdnüssen Kartoffeln & Koriander

Ganzer Lachs aus dem Kräutersud mit Zitronenbuttersauce, Oliven & Sonnentomaten

Stücke vom feinen Lamm, geschmort im Backofen mit geröstetem Knoblauch & Schalotten in Rosmarin – Aprikosen-Sauce

### **BEILAGEN**

Erdapfelgratin mit geriebenem Parmesan gebacken

Penne Rigatte mit Zitronenricotta & Blattspinat

Grillgemüse der Saison mit Schafskäsecrumble

Lasagne von der Aubergine mit Tomaten & Parmesan

#### EINE IDEE VON UNS

### So könnte euer Buffet aussehen

### SALATE

Mozzarella Salat mit Cherry Tomaten, frischem Basilikum & Olivenöl

Rucola Salat mit Himbeere, fruchtigem Dressing, Kernen & Parmesan

### **DESSERT**

Limetten Joghurt Mousse mit frischem Mark von der Sommermango

Mousse von Valrhona Zartbitter Schokolade mit Orangenkonfit

Panna Cotta von der Thaiti Vanille mit Erdbeermark & Amaretto-Knusper

### MITTERNACHTSSNACK

Hamburger Currywurst mit Currysauce Spezial, kleiner Semmel, Röstzwiebeln & Curry Jaipur

### INSPIRATION FÜR EIN VEGANES BBQ

### Vegane Vorschläge

### HAUPTGÄNGE

Curry von Kichererbsen mit geröstetem Ingwer, Jackfrucht, Knoblauch, Sonnentomate & Koriander

Massaman Curry von Sweet Potato, Ananas, Zimt, Kokos, Lime, Chili, Thai Herbs und natürlich gerösteten Erdnüssen

Jambalaya – südliche Usa in veganer Variante, mit Plantagenreis, frischen Okras, Auberginen leicht geräuchert, Sellerie jung & grün, dazu typisch authentische Gewürze & Sweet Gurkenrelish

Bolognese von Jackfriut, Vvganen Nudeln, Sonnentomaten & Parmesan von Cashews & geröstetem Knoblauch

### **DESSERT**

Mango Panna Cotta mit Thaiti Vanille & Kokoszucker

Erdbeer Rhabarber Grütze mit veganem Schlagrahm

Crumble vom Apfel aus dem Alten Land, überbacken, dazu Zimtrahm

### MITTERNACHTSSNACK

Hamburger Currywurst mit Currysauce Spezial, kleiner Semmel, Röstzwiebeln & Curry Jaipur

### INSPIRATION FÜR EIN VEGANES BBQ

### Vegane Vorschläge

#### **VEGANE SUPPEN**

Reisnudelsuppe mit frischem Pak Choy

Smoked Tofu & Thai Basilikum & Shitake Pilzen

Kokossuppe mit Limettenblättern, Aubergine, Enoki Pilzen, Koriander, Chili & Tomate

Kartoffelsuppe Von Süsskartoffel, Apfel, Zitronengrass & Brunnenkresse, mit Rahm von junger Ofenbete & gerösteten Kernen

#### VORSPEISEN

Avocado Ceviche – Frische Avocado, Limette, Koriander, Chili & gerösteter Knoblauch

Ofengemüse von Hokaido, Garten Beete, Karotte & Rübe, Olivenöl, Kokoszucker & Sommerblüten, dazu erfrischende Limonenmayonaise

Seetangsalat mit geröstetem Sesam, auf Rote-Beete-Carpaccio & veganem Sauerrahm

Mexican Tacos mit Avocadomousse, Pilzchorizio & Tomatensalsa





### UNSERE GETRÄNKEAUSWAHL FÜR DAS BBQ

### Getränke

### **BIER VOM FASS**

Flensburger Edles Helles Pils

### BIER AUS DER FLASCHE

Erdinger alkoholfrei Flensburger alkoholfrei

### **PROSECCO**

Hausmarke

Aperol Prosecco / Orange / Sprudelwasser

Lillet
Prosecco / Wild Berry / Beerenfrucht

Hugo Prosecco / Holundersirup / Minze / Limette

### **GESPRUDELTES**

Cola / Cola Light / Fanta / Zitrone / Sprudelwasser / Schweppes tonic / Wildberry / Bitter lemon

### SAFT & WASSER

Apfelsaft / Maracujasaft Orangensaft / Stilles Wasser

### UNSERE GETRÄNKEAUSWAHL FÜR DAS BBQ

### Getränke

### WASSERBAR - LIMOS

Krüge werden am Tisch serviert, in der Geschmacksrichtung

> Minze – Limette Erdbeere – Orange Stilles – Wasser

### KAFFEE- & TEEAUSWAHL

(Selbstbedienung Kaffee Bar)

Kaffeespezialitäten Cappuccino / Latte Macchiato Espresso / Cafe Crema

Teeauswahl Landmilch / Weißer & Brauner Zucker

### LONGDRINKS & SHOTS

Longdrinks mit Vodka – Absolut Rum – Havana Anno 3 Whisky – Jameson Gin – Bombay Saphire

### SHOTS

Berliner Luft Sambucca Jägermeister Helbing

### UNSERE GROSSE WEINAUSWAHL

### Unsere Weinauswahl für Sie

### UNSERE WEIßWEINE

Grauburgunder "Edenbusch"

Jana Hauck, Rheinhessen, Deutschland

Der Duft ist einfach verführerisch: Banane, weiße

Blüten und ein Hauch Nuss. Sehr fruchtig, rund und Anschmiegsam.

### Savignion Blanc

Weingut Peth — Wetz, Rheinhessen, Deutschland Frech und fruchtig. Knackige Aromen von Grapefruit, Mandarine und Limette, unterlegt von einem Hauch Muskat

### Rosé

Pinot Noir & Merlot Rosé "Aus einem Guss"

Lukas Kesselring, Pflaz Deutschland betörend Pink

blinzelt er aus dem Glase, verheißungsvoll lockt sein Duft

nach Waldbeeren und Johannisbeeren mit einem Spritzer

Weinbergpfirsich.

### UNSERE ROTWEINE

Primitivo "Primasole"
Cielo e Terra, Apulien, Italien
Dunkle Kirsche und Pflaumenduft, anschmiegsam am
Gaumen, dunkelfruchtiges Temperament mit Schokoladenassoziationen.

Merlot "Collevento 921"

Antonutti, Venetien, Italien

Sowas von saftig. Volle und

aromatische Pflaumenfrucht,

mit Nelken und Lakritze im Duft. Ganz weich und

samtig.





