



PREMICON QUEEN

**BREISACH, 28. JULI 2009**

SEHR GEEHRTER GAST,  
UNSERE WEINKARTE BIETET IHNEN EINE ERLESENE VIELFALT  
AN QUALITÄTSWEINEN. UNSERE SOMMELIÈRE,  
ANNE-CATRIN, MÖCHTE SIE HEUTE MIT FOLGENDEN  
WEINEN ZUM MENÜ BEGLEITEN:

**FLASCHENWEINE**

**ROERO ARNEIS**

ARNEIS, TROCKEN  
ACIENDA AGRICOLA GIOVANNI ALMONDO  
PIEMONT - ITALIEN  
0,75L € 36,00

**GLEN CARLOU ROT**

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT  
GLEN CARLOU VINEYARDS  
KLAPMUTS - SÜDAFRIKA  
0,75L € 42,00

**OFFENE WEINE**

**WEISSER BURGUNDER**

WESTHOFENER MORSTEIN, TROCKEN  
ÖKOWEINGUT HIRSCHHOF  
RHEINHESSEN - DEUTSCHLAND  
1 DL € 6,50

**ROSÉ BLAUFRÄNKISCH**

BLAUFRÄNKISCH, TROCKEN  
WEINGUT THURY, HALBTURN  
NEUSIEDLERSEE - ÖSTERREICH  
1 DL € 3,90

**CA RUGATE**

CORVINA, RONDINELLA  
CAMPO LAVEI VALPOLICELLA  
VENETIEN - ITALIEN  
1DL € 7,00

DAS KÜCHEN- UND SERVICETEAM WÜNSCHT IHNEN  
VIEL FREUDE BEIM GENIEßEN

RESTAURANT/BAR MANAGER: OLIVER SCHULZ



PREMICON QUEEN

**ABENDESSEN**

AMUSE BOUCHE

VORSPEISENAUSWAHL  
COCKTAIL VON AVOCADO - BIRNE  
UND BELUGALINSEN  
MIT SCHWARZWALDSCHINKEN

ODER

MESCLUN BLATTSALATE  
AN BALSAMICO - DRESSING  
MIT PARMESAN CHIPS\*

SUPPE

GEFLÜGELESSENZ MIT ZITRONENBLÄTTERN  
UND BERBERITZEN - QUARK-KLÖßCHEN

ODER

SÜPPCHEN VON GRÜNEN ERBSEN  
MIT ZITRONENSCHAUM \*

ZWISCHENGANG

ROTE TORTELLONI PASTA  
GEFÜLLT MIT SONNENGETROCKNETEN TOMATEN  
SCHAFSKÄSE UND KRÄUTERN  
AN PROSECCO SCHAUM

HAUPTGANGAUSWAHL

ROTBARBENFILET  
MIT ROTEM PFEFFERSCHOTEN - PESTO  
UND BASMATI REIS

ODER

LAMMCARRÉE AN RATATOUILLE  
MIT ANNA - KARTOFFELN  
UND THYMIAN - ZITRONEN - JUS

ODER

ZWEIERLEI FRÜHLINGSROLLEN  
MIT KARTOFFEL - FRISCHKÄSE  
UND BLÜTENGEMÜSE AN TOMATEN RELISH \*

DESSERT

PRÄSENTATION „ BREISACHER BIENENSTOCK “  
MIT MANGO - MASCAPONE - EIS

ODER

APRIKOSEN SORBET

ODER

FRISCHER OBSTALAT

ODER

KÄSE MIT BEIGABEN VOM WAGEN

\* VEGETARISCHE KOMPONENTE IM MENÜ

KÜCHENCHEF: STEFAN KRAIGER