



MERZENMÜHLE  
RESTAURANT

**"Merzenmühle trifft Italien"**

**Eat & Wine am 20. Februar 2026 um 18:00**

Genießen Sie ein Einzigartiges 5 Gänge Menü mit dazugehöriger Weinbegleitung von unserem Italienischen Sommelier. Die Begleitung beinhaltet vom Aperitif über die dazu passenden Weine zu den einzelnen Gängen bis hin zu einem krönenden beim Dessert.

# MENÜ

## Apperitif

"Birbante" Rosé Brut V.S.Q.

一道

Trangen von geräuchertem Thunfisch mit  
20 Jahre alter Balsamico / Süß saure Radischen

"Campo alla Casa" Bolgheri Bianco DOC 2023

一道

Rote Beete – Kokos – Suppe

"Bruno Franzosi" Lugana DOC 2022

一道

Limetten – Chili Sorbet

Moscato d'Asti DOCG 2024

一道

Rosa gegarte Barbarie Entenbrust mit  
Petersilienwurzelpüree / Chikoree / Sauerkischsoße

"Ottantadue" Sangiovese Val d'Arno Sopra DOC 2018  
"Morari" Valpolicella Superiore DOC 2022

一道

Süßer Hokaidokürbiskuchen mit Zimt / Steirische Panna Cotta

Recioto della Valpolicella DOC 2018

**€ 89,- p.P.**