



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.



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

"Campo alla Casa" Bolgheri Bianco DOC 2023



Rote Beete – Kokos – Suppe

"Bruno Franzosi" Lugana DOC 2022



Limetten – Chili Sorbet

Moscato d'Asti DOCG 2024



Rosa gegarte Barbarie Entenbrust mit
Petersilienwurzelpüree / Chikoree / Sauerkischsoße

"Ottantadue" Sangiovese Val d'Arno Sopra DOC 2018

"Morari" Valpolicella Superiore DOC 2022



Süßer Hokaidokürbiskuchen mit Zimt / Steirische Panna Cotta

Recioto della Valpolicella DOC 2018

€ 89,- p.P.