

## KÖSTLICHE AUSSICHTEN:

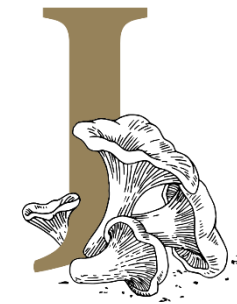


## ST. PETER CONNAISSEUR IM AUGUST:

Die Leichtigkeit des Sommers  
&  
Champagner

## ST. PETER CONNAISSEUR

Feinschmecker wissen, dass das Thema Genuss sehr komplex ist. In unseren Connaissance Themen begleiten wir Sie auf einer spannenden und faszinierenden Reise durch die Welt des Genusses.



Im Juli geben sich zwei der ältesten Kulturpflanzen der Welt ein Stelldichein: Olivenbaum und Weinrebe. Wie der Wein blickt auch die Olivenölherstellung in Italien auf eine jahrtausendealte Tradition zurück. Unsere Protagonisten des Monats werden nach dem sogenannten „Veronelli-Verfahren“ hergestellt; sie sind u.a. sortenrein und werden entkernt gepresst, was den Anteil der gesunden Polyphenole erhöht. Diese Verarbeitungsmethode macht die Öle geschmacklich so exquisit, dass sie gezielt als Gewürze und nicht zum Braten eingesetzt werden.

## DER PERFEKTE START:

- |      |                              |      |       |
|------|------------------------------|------|-------|
| NV   | BELLINI ST. PETER            | 0,1l | 16,90 |
|      | Champagner · weißer Pfirsich |      |       |
| NV   | BOLLINGER Special Cuvée      | 0,1l | 18,90 |
| NV   | BOLLINGER Rosé               | 0,1l | 21,90 |
| 2010 | AYALA Blanc de Blancs        | 0,1l | 19,90 |

*Flüssiges Gold aus Italiens Olivenhainen  
& Weine vom Gardasee bis zum Ätna*

**'Müsli' vom Wurzelwerk 15,50**

*Olio Extra Vergine, Monocultivar Casaliva, Comincioli, Lombardei  
2016 Gavi DOCG, Villa Sparina, Piemont  
0,125 l 10,40*

**Hummerschwanz 31,00**

Marille · Papaya

*Olio Extra Vergine, Cuvée Numero Uno, Comincioli, Lombardei  
2013 Ciprea Pecorino Offida DOCG Poderi Capecci San Savino, Marken  
0,125 l 9,20*

**Steinbutt 26,50**

Zucchini · Safran

*Olio Extra Vergine, Monocultivar Leccino, Fèlsina, Toskana  
2013 Carjanti, Gulfi, Sizilien  
0,125 l 12,60*

**Kaninchen 15,90**

Bohnen

*Olio Extra Vergine, Monocultivar Pendolino, Fèlsina, Toskana  
2006 Chianti Classico Riserva Rancia DOCG, Fèlsina, Toskana  
0,125 l 19,90*

**Rehrücken 34,90**

Sellerie · Eierschwammerl

*Olio Extra Vergine, Monocultivar Raggiolo, Fèlsina, Toskana  
2003 Fontalloro IGT, Fèlsina, Toskana  
0,125 l 26,40*

**Mango 14,90**

Schokolade

*Olio Extra Vergine, Monocultivar Itrans, Madonna dell'Olivo, Kampanien  
2015 Passito Isola dei Nuraghi Bianco  
Sole di Surrau, Sardinien  
0,05 l 10,00*

WÄHLEN SIE IHRE LIEBLINGSGERICHTE:

3 GÄNGE 66,00    4 GÄNGE 78,00  
5 GÄNGE 92,00    6 GÄNGE 99,00

*Menü vegetarisch*

**Tatar vom Büffelmozzarella**

Paradeiser

**Chicorée**

Gruyère · Birne · Brioche

**Eierschwammerlrisotto**

Schnittlauchöl · Eidotter

**Schwarze Kirsche**

Topfen

WÄHLEN SIE IHRE LIEBLINGSGERICHTE:

3 GÄNGE 43,90  
4 GÄNGE 59,90