

Mediterranes Menü mit internationalen Weinen

Roetgen im Restaurant Mirabela am 29. Mai 2026

Aperitif, dazu Oliven/Kräuterbutter/Brötchen

PIMM'S No1 Cocktail

Spargelsalat - weißer Spargel mit Rucola, Parmesan und Cherrytomaten

in Kräuter-Vinaigrette

Thörnicher Ritsch, Riesling trocken, Ludwig, Mosel/Deutschland

Gelber Muskateller Federspiel, Schmidl, Wachau/Österreich

Fettuccine mit frischen Trüffeln in einer leichten Sahneseße und Parmesan

Mühlhofen Rosenberg Sauvignon Blanc, Bietighöfer, Pfalz/Deutschland

Le Liste, Dolcetto d'Alba DOC, Erbaluna, Piemont/Italien

**Pašticada - traditionell geschmortes Rindfleisch nach dalmatinischer Art,
in aromatischer Rotweinsauce mit Wurzelgemüse und Gewürzen gegart, Gnocchi**

Pasamonte, Garnacha Tintorera Vino de Parcela, Vegalfaro, Los Balagueses DOP/Spanien

Donjon de Lamarque, Marquis d'Evry, Haut-Médoc AOP Bordeaux/Frankreich

Crème Brûlée serviert mit frischem Obst

Gewürztraminer, Eugène Klipfel, Vin d'Alsace AOP/Frankreich

Winkeler Dachsberg, Riesling Kabinett, Allendorf, Rheingau/Deutschland

Digestif

Calvados Pays d'Auge XO, Père Magloire, Normandie/Frankreich