

# FISCH & WEIN

Weinstuben-Brief ab 21. April 2023



CAPONNIERE

RESTAURANT IM EGAPARK



Thüringer Vinarium

WEINMANUFAKTUR ERFURT

Mit unserem Weinstuben-Brief halten wir Sie aktuell informiert: Sie bekommen alle Infos zu unseren aktuellen Weinwochen, zu Öffnungszeiten und zu besonderen Wein-Genuss-Veranstaltungen. Sie wollen den Weinstuben-Brief regelmäßig per E-Mail erhalten? Dann senden Sie und freundlicherweise bitte eine Rückmail unter [thueringer-vinarium@web.de](mailto:thueringer-vinarium@web.de) . Vielen Dank.

\*\*\*\*\*

## „Feines & Kleines“

Gebratene Datteln und Pflaumen im Rosé-Speckmantel, 6,80 €

Weinempfehlung: Spanien, Navarra, Inurietta Rosado, 0,1L, 3,50€

Gebäck. Ziegenfrischkäse m. Williams-Honig auf Pumpernickel u. Feigenhalbmonden, 8,50€

Griechenland, Peleponnes, Moschofilero, halbtrocken, 0,1L, 4,00€

Haselnussalami- & Winzerschinken-Teller,

verfeinert mit einer Auswahl an Vegetables, Brot, 11,50 €

Österreich, Burgenland, Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und St Laurent, 0,1L, 4,00€

## Süppchen

Gebundenes Cremesüppchen vom Riesling mit frischer Kresse, 5,80 €

Mosel, Lagen der Weinmanufaktur Erfurt, Riesling trocken, 0,1L, 3,00€

Französische Zwiebelsuppe, mit überbackender Brot-/Traminerkeksekruste, 5,50€

Thüringen, Traminer, trocken, 0,1L, 4,50€

## Geflügel und Fleisch

Gefüllte Hähnchenbrust mit Tomatenpesto auf Barbaresco-Balsamicogemüse und Tagliatelle, 15,80 €

Italien, Piemont, Barbaresco, 0,1L, 4,50€

Geschmorte Rinderbrust in Portweinsauce mit Röschen, dazu reichen wir Schwenkkartoffeln, 18,50€

Frankreich, Burgund, Pinot Noir, 0,1L, 4,00€

### Käse zum Wein

Variation von Weich- und Hartkäse, mit versch. Senfempfehlungen, Früchten und kleiner Brotauswahl,                      -petite, 8,50€    grande, 12,50€

### Dessert

Chocoladen-Muffin mit Waldbeeren gefüllt, auf einem Merlot-Kirsch-Sorbet, 6,80€  
*Südamerika, Chile, Cuvée Merot & Cab. Sauvignon & Cab Franc, 0,1L, 4,50€*

Sauvignon Blanc-/Limetten-Mousse - auf Gewürzkirschen und Schokosplitter, 6,20€  
*Südafrika, Sauvignon Blanc, 0,1L, 4,00€*

\*\*\*\*\*

## *FISCH & WEIN*

### ***Drei-Gänge-Weinmenü mit vier korrespondierenden Weinen (0,1L)***

„Mundfreude-Überraschung aus der Küche“,  
*unterstützt von einem frühlingshaftem Rosé*

\*\*\*\*

Sautierte Kräutergarnelen auf Gemüse-Wildkräutersalat,  
*dazu ein Rieslaner, süß*

\*\*\*

Auf der Haut gebratene Lachsforelle auf Zitronen-Weißweinsauce,  
junger Blattspinat und Edel-Basmatiduftreis,  
*begleitet vom trockenen Weißburgunder*

\*\*\*\*\*

Aufgeschäumtes Limonen-Sorbet, auf einem Rhabarberkompott,  
*verfeinert mit einem feinen Glas Secco*

59,00€ p. P.

\*\*\*\*\*

### ***Fischsuppe***

vom Bachsaibling, Zander und Forelle, dazu geröstetes Kräuterbaguette, 7,50 €  
*Frankreich, Rohne, Cuvée weiß u. a. vom Bourboulec, Ugni Blanc*

\*\*\*\*\*

**Tischreservierungen & Abend-Eingangscod ega-park: 0361 / 66393415**

*Änderungen möglich. So lange der Vorrat reicht. Angaben freibleibend.*

# *Wein-Veranstaltungen/Tastings*

## **Wein&Käse&Senf**

12. Mai, 20.00 Uhr

Genuss-Verkostung  
des Thüringer Vinariums  
mit BORN-Senf, Feinkost

Gästekarten im Vorverkauf:  
Thüringer Vinarium,  
Tel. 0361 / 644 366 00

## **ega-Weinspaziergang**

21. Mai, 18.00 Uhr,

„Riesling trifft Japan“

Karten nur im Vorverkauf  
Geschäftsstelle/Ticketshop  
egapark

## **Wein-Picknick**

11. Juni, 11 Uhr,

Rosengarten ega-Park  
feine Rosés von  
Perl-/ Weinen

Karten nur im Vorverkauf  
Geschäftsstelle/Ticketshop  
egapark

