

Menü im April - „Italien“

Fenchel Tomaten-Salat
mit Ruccola und karamellisierten Walnüssen

2009 Trebbiano d'Abruzzo "Cipresso"
Enoselezione Vini d'Italia, Abruzzo

Hähnchen-Zitronengras Samtsüppchen
mit Parmesan-Sablés

Schonend gegarte Limanden-Filetröllchen
auf Zuckerschoten mit Tomaten-Marmelade und
Gebackenen Risottobällchen

2009 Pinot Bianco, Alois Lageder, Südtirol

ODER

Geschmorte Ochsenbäckchen
an Rosmarinjus mit jungem Wurzelgemüse
und Rahm-Polenta

2009 Primitivo „Don Cosimo“
Cantine due Palme, Apulien, Italien

Orangen Panna Cotta

2007 Rosenmuskateller Moscato Rosa
Alois Lageder, Südtirol

	ohne Wein	mit Wein je 0,1 l
4 - Gang	29,00 €	38,00 €
5 - Gang	35,00 €	44,00 €

Nicht vergessen : Am **19.04.2013** findet wieder
unsere Veranstaltungsreihe Samtrot „zu Gast“ statt.
Diesmal - ITALIEN

SAMTROT
RESTAURANT | WEINBAR

... Samtrot ist grün!

Auf der Suche nach einem passenden Namen für mein Restaurant, der einerseits das Thema Wein transportiert aber andererseits Nicht-Weinaffine Gäste abschreckt, bin ich beim „Samtrot“ hängengeblieben. Und da wir uns offensichtlich eher mit dem Wein und nicht mit der Farbe beschäftigen, ist im „Samtrot“ eben alles grün.

Die Rebsorte **Samtrot** ist eine Mutation des Schwarzrieslings. Samtrot wird ausschließlich in Württemberg angebaut, und hier hauptsächlich im Heilbronner Raum auf insgesamt 321 Hektar. Die schwach tragende Sorte ist qualitativ dem Schwarzriesling überlegen. Sortenrechtlich ist Samtrot als ein Klon des Blauen Spätburgunders eingestuft, beziehungsweise rechtlich ist Samtrot ein Synonym des Blauen Spätburgunders im Anbaugebiet Württemberg.

„Samtrot“- Restaurant & Weinbar
Inhaberin Sabine Thalmann
Lange Straße 9, 18055 Rostock
0381 87729960
kontakt@samtrot-rostock.de
www.samtrot-rostock.de