







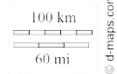
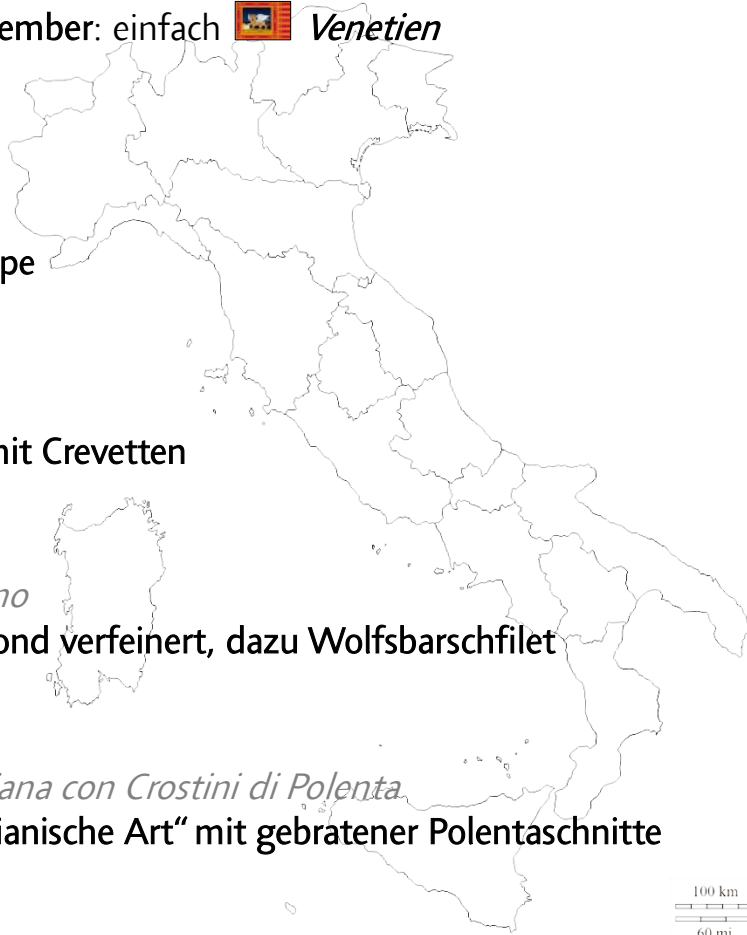
Einfach *kulinarisch* 2018

Das Frohberg-Stäfa Thema 2018: **Giro d'italia culinario**



Geniessen Sie im **Dezember**: einfach  **Venetien**

	<i>Zuppa</i> Suppe <i>Zuppa Patora</i> Borlottibohnensuppe	10.50
	<i>Zuppa</i> Suppe <i>Broeto</i> Gemüsebouillon mit Crevetten	12.50
	<i>Pesce</i> Fisch <i>Risotto col Branzino</i> Risotto mit Fischfond verfeinert, dazu Wolfsbarschfilet	32.00
	<i>Carne</i> Fleisch <i>Fegato alla Veneziana con Crostini di Polenta</i> Kalbsleber „venezianische Art“ mit gebratener Polentaschnitte	29.50
	<i>Dolce</i> Dessert <i>Tiramisu</i> Tiramisu	12.50 <i>klein</i> 9.50



© d-maps.com

Weinempfehlung

Weisswein: Montagny 1^{er} Cru
Louis Latour, Beaune FR
dl 7.50 75cl 54.00

Rotwein: Zantho St. Laurent
J. Umathum & W. Peck, Burgenland AT
dl 7.50 75cl 54.00

Das Frohberg-Stäfa Thema 2019: Tour d'Europe

Januar19
 einfach  **Ungarn**

Februar19
 einfach  **Österreich**