



*Zum Empfang ein Glas Prosecco aus dem Veneto*



**Consommé vom Rebhuhn**  
mit Speck, Pilzen und Wurzelgemüse



**Wachtel gebraten,**  
**mit Grappa-Rosinen**

*zu beiden Vorspeisen reichen wir einen  
Pinot Grigio – Francesco Dissegna – Veneto*



**Hirschkalblasagne mit Waldpilzen,**  
überbacken mit Parmigiano Reggiano

*dazu einen Merlot – Francesco Dissegna – Veneto*



**Scaloppine vom Wildschweinrücken**  
mit Portweinsauce, Rosenkohlpüree,  
Gnocchi und in Butter sautierten Weintrauben  
*dazu reichen wir ebenfalls einen Merlot – Francesco Dissegna – Veneto*



**Orangen-Bavarese**  
mit Grand Marnier verfeinert



**Espresso und Gebäck**



*zum Abschluss einen Grappa*

Preis: 65.- €

*Kursgebühren incl. Lebensmittel, Wein, einem Grappa,  
einem Espresso und Mineralwasser*

*Termin: Samstag, den 22. Oktober 2016 um 19.30 Uhr  
Einlass ab 19:00 Uhr*

**Voranmeldung & Information:**

*Joseph & Karin Marra - Lautertalstr. 2, 73529 Schwäbisch Gmünd - Degenfeld - Telefon: 0 73 32 - 92 17 95  
oder auf dem Wochenmarkt in Schwäbisch Gmünd - Mittwochs & Samstags*

[www.feinkost-marra.de](http://www.feinkost-marra.de)