



02.11.2024 18 Uhr



Piemont trifft Südpfalz

Begrüßung

Brot mit Olivenöl
(Pane con olio d'oliva)

ANTIPASTI

Focaccia
mit verschiedenen hausgemachten Pasten
und piemonteser Wurst
(Focaccia con varie paste fatte
in casa e salsiccia piemontese)

PRIMO

Selbstgemachte Agnolotti
mit Steinpilzen und Beurre blanc
(Agnolotti fatti in casa con funghi porcini e burro
bianco)

SECONDO

Ragout vom Pfälzer Wildschwein
mit handgemachten Gnocchi und Gemüse
(Ragù di cinghiale del Palatinato con gnocchi fatti a
mano e verdure)

DOLCE

Haselnusskuchen von Piemonteser Haselnüssen
mit Eis auf Schokoladenerde
(Torta alla nocciola di nocciole piemontesi con
gelato su base di cioccolato)

89,- €

**inkl. Weinbegleitung
und Mineralwasser**
0,1l. Wein pro Gang

Doll
WEINGUT
GLEISZELLEN-GLEISHORBACH / PFALZ

Weingut Doll, Gleishorbach

02.11.2024 18Uhr

Piemont trifft Südpfalz

Über das Event

Wie auch die Pfälzer Küche zeichnet sich die Piemonteser Küche durch die Verwendung vieler regionaler Produkte, handgemachte Nudeln, aromatischen Fleischgerichten und Weinkultur aus.

Bei unseren jährlichen Reisen ins Piemont haben wir die Einfachheit und Bodenständigkeit der Gerichte kennengelernt und sind dabei auf die Idee gekommen, die beiden Küchen durch ein Menü miteinander zu verbinden.

Alle Gerichte sind handgemacht - von den Pasten, über den Nudelteig bis zu den Gnocchi. Die Zutaten stammen aus dem Piemont (Wurst, Steinpilze, Haselnüsse) und aus unserer Heimat, der Pfalz (Mehl, Eier, Wildschwein).

Die perfekte Ergänzung zu diesem Menu bieten die Weine des Weingut Doll, die mit jedem Schluck die Sorgfalt und das Können der Pfälzer Winzer widerspiegeln.

Über Disturbed Cooking

Wir sind ein Team von Hobbyköchen und legen größten Wert auf beste, nicht industriell verarbeitete und – wo immer möglich – regionale Produkte. Wir haben eine große Leidenschaft für gutes Essen, interessieren uns dafür, immer wieder Neues zu lernen und freuen uns, gute Gastgeber zu sein. Unsere Events machen wir vor allem vor allem, weil wir Spaß daran haben.

Disturbed Cooking (www.disturbedcooking.com) wurde 2009 als einer der ersten Grill- und Koch-Videokanäle auf YouTube gegründet. Bekannt wurde der Blog vor allem durch die umfangreichen Dry Aging-Fleischreifungstests sowie der Patenschaft für ein Berkshire-Schwein.

