



**Culinartheater im Tiergarten präsentiert das Culinarcabaret:  
SHOW BISS „SERENATA ITALIANA“  
mit Günther Scholz und seinen Weinen aus dem  
FIASCO CLASSICO**

**Nürnberg, 11.Mai 2024**

**Menue:**

Cocktail „Mirandolina“ Ingwerdrink aufgefüllt mit Prosecco Bio  
dazu „Amüsierlöffel“ Bio:  
Couvert „Tricolore“

**„Die venezianische Merent: Mare e Monti“**

Vitello tonnato, Beerenchutney, „Prosciutto crudo“ vom Bio Schwein,  
Bio Spargel, „Manzo brasato“- Wurzelfleisch vom Biobergrind, fagioli  
neri mit falschen Pomeranzen, Gamberetti & cape sante MSC in Verjus,  
Gambero rosso ASC, „Ufergras“, Trompeten,  
hausgebeizter Biolachs,

\*\*\*

**„Sonatina di Laguna blu“**

Branzino Bio mit Louisiana Flusskrebse, lenticchie,  
risotto con crema d’astice MSC

\*\*\*

**„Tributo di Adriano“:**

Entrecôte vom Biobergrind, grüner Asparagus getrüffelt,  
Feigeningwerschloten, peperonata, Brandade nicoise

\*\*\*

**Dessertbuffet: „Il Dolce del Moro“**

Theater & Menue & Bio Weine &  
Caffè & Mineralwasser € 89,00



***Die Weine des Abends von Fiasco Classico,  
dem italienischen Weinladen  
Commentatore Günther Scholz himself!***

**„Asolo“**

Prosecco Superiore Spumante  
Extra Dry DOCG  
Cantina Produttori Valdobbiadene  
BIO *Vegan*

**„Laven“**

Bianco Alto Adige DOC 2021  
Cantina Bolzano Bioland

**„IAVA“**

Cerasuolo d’Abruzzo  
Vignamadre DOC 2023 BIO

**„Scirè“**

Bolgheri Rosso DOC 2021  
Az. Agr. Ceralti BIO

**Amarone**

della Valpolicella Classico DOCG 2018  
Giuseppe Campagnola BIO

***Die Künstler des Abends in freudiger Exaltiertheit:***

***Anja Seidel, Jürgen Erdmann, Moritz Fischer***

Wir sind Träger der Tierschutzkochmütze der Schweisfurt Stiftung

Wir sind Bio zertifiziert durch DE-ÖKO-001

Tiergartenrestaurant Waldschänke Noventa GmbH, Am Tiergarten 8, 90480 Nürnberg