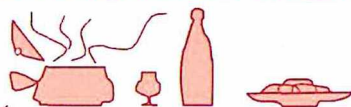
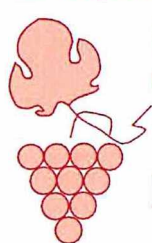


# Kulinarische Genüsse 17



**Böblingen 06 – 08 November 2026**

## **WILLKOMMEN ZU DEN KULINARISCHEN GENÜSSEN AUS ALBA**

### **Liebe Gäste,**

es ist unser Wunsch, dass Sie sich während dieser Veranstaltung wohl fühlen, und deshalb möchten wir Ihnen hier einige nützliche Hinweise geben zum Ablauf der „Kulinarischen Genüsse“ aus dem UNESCO-Weltkulturerbe Alba, Langa und Roero, die Ihnen die Famija Albèisa, im Namen der Stadt Alba, Böblings Partnerstadt, an diesem Wochenende, präsentiert.

### **Bottega**

Am Eingang zum Europasaal ist eine „Bottega“ eingerichtet. Dort können Sie die köstlichen Spezialitäten und Weine, die wir eigens für Sie aus unserem schönen Piemont mitgebracht haben, erstehen.

### **Selfservice**

Hier können Sie aus unserem Speisenangebot selbst wählen und Ihr eigenes Menü zusammenstellen. Die Bezahlung erfolgt nach Auswahl und Bestellung der Gerichte an den dafür eingerichteten Kassen. Die Weine, sowohl in Gläsern als auch in Flaschen, bekommen Sie am Weinausschank im Foyer. Diese werden direkt dort an der Kasse bezahlt.

### **Restaurant**

Im Restaurantbereich wird nur das komplette jeweilige Tages-/oder Abend-menü serviert. Die Weine dazu können in Gläsern oder Flaschen bestellt werden. Soweit noch freie Plätze im Restaurant zur Verfügung stehen, sind diese auch Gästen ohne Vorbestellung zugänglich. Außerdem ist es möglich, an den Kassen Tischreservierungen für die Dauer der Veranstaltung vorzunehmen.

Auf Anfrage ist eine vegetarische Variante des Menüs verfügbar, bitte bei der Tisch-Reservierung mit angeben.

Wenn Ihnen die „Kulinarischen Genüsse aus Alba“ gefallen haben, laden wir Sie herzlich ein, nach Alba, in die Langhe und in den Roero zu kommen, wo Sie die Küche, die Trüffel und die Weine in ihrer natürlichen Umgebung genießen können.

ARRIVEDERCI A PRESTO!

### **SERVIZIO**

### **RESTAURANT UND SELFSERVICEBOTTEGA**

|                    |                             |             |
|--------------------|-----------------------------|-------------|
| FREITAG (*) 06.11. | 19 – 23 Uhr                 | 10 – 24 Uhr |
| SAMSTAG 07.11.     | 12 – 15 Uhr und 19 – 23 Uhr | 10 – 24 Uhr |
| SONNTAG 08.11.     | 12 – 15 Uhr                 | 10 – 15 Uhr |

(\*) Saalöffnung am Freitag um 18.00 Uhr mit Eröffnungsfeier

## GETRÄNKEKARTE RESTAURANT

|                            | Glas    | Flasche |
|----------------------------|---------|---------|
| <b>TROCKENE WEISSWEINE</b> |         |         |
| Roero Arneis               | 6,00 €  | 19,00 € |
| Chardonnay                 | 6,00 €  | 19,00 € |
| Favorita                   | 6,00 €  | 19,00 € |
| <b>ROTWEINE</b>            |         |         |
| Dolcetto                   | 6,00 €  | 19,00 € |
| Barbera                    | 7,00 €  | 22,00 € |
| Roero                      | 8,00 €  | 24,00 € |
| Nebbiolo                   | 8,00 €  | 24,00 € |
| Barolo                     | 10,00 € | 36,00 € |
| Barbaresco                 | 9,00 €  | 32,00 € |
| <b>DESSERTWEINE</b>        |         |         |
| Moscato                    | 6,00 €  | 18,00 € |
| Brachetto                  | 6,00 €  | 18,00 € |
| Asti                       | 6,00 €  | 18,00 € |
| Alta Langa                 | -       | 32,00 € |

D.O.C. - mit kontrolliertem Ursprungsprädikat  
D.O.C.G. - mit kontrolliertem und garantiertem Ursprungsprädikat

|                |               |        |
|----------------|---------------|--------|
| Caffè espresso |               | 2,00 € |
| Apfelschorle   | 0,5   Flasche | 2,00 € |
| Grappa         | kleines Glas  | 6,00 € |

## GETRÄNKEKARTE WEINAUSSCHANK

|                            | Glas         | Flasche |
|----------------------------|--------------|---------|
| <b>TROCKENE WEISSWEINE</b> |              |         |
| Roero Arneis               | 5,00 €       | 15,00 € |
| Chardonnay                 | 5,00 €       | 15,00 € |
| Favorita                   | 5,00 €       | 15,00 € |
| <b>ROTWEINE</b>            |              |         |
| Dolcetto                   | 5,00 €       | 15,00 € |
| Barbera                    | 6,00 €       | 19,00 € |
| Roero                      | 6,00 €       | 20,00 € |
| Nebbiolo                   | 6,00 €       | 20,00 € |
| Barolo                     | 8,00 €       | 32,00 € |
| Barbaresco                 | 7,00 €       | 28,00 € |
| <b>DESSERTWEINE</b>        |              |         |
| Moscato                    | 5,00 €       | 14,00 € |
| Asti                       | 5,00 €       | 14,00 € |
| Brachetto                  | 5,00 €       | 14,00 € |
| Brut                       | -            | 16,00 € |
| Grappa                     | kleines Glas | 5,00 €  |
| Apfelschorle               | Flasche      | 2,00 €  |
| Caffè espresso             |              | 2,00 €  |
| Mineralwasser              | Flasche      | 2,00 €  |

D.O.C. - mit kontrolliertem Ursprungsprädikat  
D.O.C.G. - mit kontrolliertem und garantiertem Ursprungsprädikat

## **SPEISEKARTE RESTAURANT**

### **FREITAG, 6. NOVEMBER 2026 – ABENDMENÜ**

#### **ANTIPASTO / KALTE VORSPEISEN**

Vitello tonnato (*Kalbfleisch-Scheiben mit Thunfischmayonnaise*)

Insalata giardiniera piemontese (*Piemontesisches Gemüse, süß-sauer eingelegt*)

Terrina di faraona (*Terrine aus Perlhuhn*)

#### **ANTIPASTO CALDO / WARME VORSPEISEN**

Sformatino "Gallino" (erbette e vellutata di Roccaverano e peperoni)

(*"Gallino" Flan mit Kräutern, Roccaverano- Ziegenkäsecreme und Paprika*)

#### **PRIMO / PRIMO**

Ravioli di ricotta con burro e nocciole (*Ravioli mit Ricotta-Füllung an Butter und Haselnüssen*) (T)

#### **SECONDO / SECONDO**

Guancia di vitello alla Nascetta con cipolle rosse e patate

(*Geschmorte Kalbsbäckchen in Nascetta-Weinsauce mit roten Zwiebeln und Kartoffeln*)

#### **DESSERT / DESSERT**

Pera al Moscato, gelato alla vaniglia, cannella e granella di torroncino

(*Birne gekocht in Moscato an Vanilleeis, mit Zimt und Torrone-Krokant*)

55,00 Euro

### **SAMSTAG, 7. NOVEMBER 2026 – MITTAGS- UND ABENDMENÜ**

#### **ANTIPASTO / KALTE VORSPEISEN**

Trota affumicata agli agrumi (*Geräucherte Forelle mit Zitrusaromen*)

Peperoni ripieni al tonno (*Mit Thunfisch gefüllte Paprikaschoten*)

Insalata russa (*Gemüsesalat mit Mayonaise*)

#### **ANTIPASTO CALDO / WARME VORSPEISEN**

Flan di topinambur con fonduta (*Topinambur-Flan mit Käsesauce*) (T)

#### **PRIMO / PRIMO**

Tajarin al ragù bianco di coniglio (*Tajarin-Nudeln mit Kaninchenragout*)

#### **SECONDO / SECONDO**

Filetto di maialino alle prugne (*Spanferkelfilet an Pflaumen*)

#### **DESSERT / DESSERT**

Bavarese alla pesca, coulis alle fragole e frutti di bosco

(*Pfirsich-Bavaroise mit Erdbeer-Coulis und Waldbeeren*)

55,00 Euro

### **SONNTAG, 8. NOVEMBER 2026 – MITTAGSMENÜ**

#### **ANTIPASTO / KALTE VORSPEISEN**

Antipasto misto (*gemischter Vorspeisenteller*)

#### **ANTIPASTO CALDO / WARME VORSPEISEN**

Sformatino "Gallino" (erbette e vellutata di Roccaverano e peperoni)

(*"Gallino" Flan mit Kräutern, Roccaverano- Ziegenkäsecreme und Paprika*) O/ODER\*

Flan di topinambur con fonduta (*Topinambur-Flan mit Käsesauce*) (T)

#### **PRIMO / PRIMO**

Ravioli di ricotta con burro e nocciole (*Ravioli mit Ricotta-Füllung an Butter und Haselnüssen*) (T) O/ODER\*

Tajarin al ragù bianco di coniglio (*Tajarin-Nudeln mit Kaninchenragout*)

#### **SECONDO / SECONDO**

Guancia di vitello alla Nascetta con cipolle rosse e patate

(*Geschmorte Kalbsbäckchen in Nascetta-Weinsauce mit roten Zwiebeln und Kartoffeln*) O/ODER\*

Filetto di maialino alle prugne (*Spanferkelfilet an Pflaumen*)

#### **DESSERT / DESSERT**

Pera al Moscato, gelato alla vaniglia, cannella e granella di torroncino

(*Birne in Moscato mit Vanilleeis, Zimt und Torrone-Krokant*) O/ODER\*

Bavarese alla pesca, coulis alle fragole e frutti di bosco

(*Pfirsich-Bavaroise mit Erdbeer-Coulis und Waldbeeren*)

55,00 Euro

(T) POSSIBILE ABBINAMENTO CON TARTUFO

*Diese Gerichte eignen sich besonders zur Verfeinerung durch Trüffel*

\* je nach Verfügbarkeit in der Küche

Die Preise der einzelnen Menüs sind inklusive Mineralwasser und Brot.

Trüffel, Weine und Espresso sind hingegen nicht im Menüpreis enthalten.

Im Restaurant wird nur das jeweilige Abend- oder Mittagmenü serviert. Die Weine können Sie sowohl in Flaschen als auch in Gläsern bestellen.

**Trüffel:** Die Gäste, die ihr Essen mit Trüffel verfeinern möchten, werden gebeten, die Trüffel vor dem Essen direkt am Stand des „Trifolau“ zu erwerben und diese dann mit an den Tisch zu nehmen. An der Theke des „Trifolau“ kann der Trüffelhobel gegen Pfand ausgeliehen oder gekauft werden.

Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Vorkehrungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten.

Bitte wenden Sie sich an die Veranstaltungsleitung, sofern Sie hierzu nähere Angaben benötigen.

## ***SPEISEKARTE SELFESERVICE***

### **ANTIPASTI**

|                                                                                            |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Vitello tonnato ( <i>Kalbfleisch-Scheiben mit Thunfischmayonnaise</i> )                    | € 13,00 |
| Insalata russa ( <i>Gemüsesalat mit Ei und Mayonaise</i> ) (V)*                            | € 13,00 |
| Lingua in salsa verde ( <i>Kalbszunge mit grüner Sauce</i> )                               | € 13,00 |
| Insalata di galletto con mele e verdure ( <i>Hühnchensalat mit Äpfeln und Gemüse</i> )     | € 13,00 |
| Insalata di toma, sedano e noci ( <i>Salat mit Tomakäse, Sellerie und Walnüssen</i> ) (V)* | € 13,00 |
| Carne salada con rucola e grana ( <i>Carpaccio mit Rucola und Grana-Käse</i> )             | € 13,00 |
| Antipasto misto ( <i>Gemischter Vorspeisenteller</i> )                                     | € 16,00 |

### **PRIMI**

|                                                                                                                              |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Lasagne con porri e zucca ( <i>Lasagne mit Lauch und Kürbis</i> ) (V)*                                                       | € 14,00 |
| Tjarin al ragù ( <i>Tjarin-Nudeln mit Hackfleischsoße</i> )                                                                  | € 14,00 |
| Albesino ai tre arrosti ( <i>Ravioli mit dreierlei Braten-Füllung</i> ) (T)**                                                | € 14,00 |
| Lasagne con porri, zucca e salsiccia<br>( <i>Lasagne mit Lauch, Kürbis und Salciccia</i> ) ( <i>italienische Bratwurst</i> ) | € 14,00 |

### **SECONDI**

|                                                                            |         |
|----------------------------------------------------------------------------|---------|
| Sottopaletta di vitello al Barolo ( <i>Kalbsschulter in Barolo-Sauce</i> ) | € 20,00 |
| Maialino alle prugne ( <i>Zartes Spanferkel mit Pflaumen</i> )             | € 20,00 |
| Assaggio di formaggi ( <i>Käseauswahl</i> ) (V)*                           | € 16,00 |

### **DESSERT**

|                                                                                    |        |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Bunet bianco ( <i>Piemontesischer Pudding mit weißer Schokolade und Amaretto</i> ) | € 7,00 |
| Pesca all'amaretto ( <i>Pfirsich mit Amaretto</i> )                                | € 7,00 |
| Torta di nocciole ( <i>Haselnusskuchen</i> )                                       | € 7,00 |
| Delizia di panna al caffè ( <i>Kaffee-Panna-Cotta</i> )                            | € 7,00 |

|               |                |
|---------------|----------------|
| Mineralwasser | Flasche € 2,00 |
|---------------|----------------|

(V)\* Vegetarische

(T)\*\* POSSIBILE ABBINAMENTO CON TARTUFO

Diese Gerichte eignen sich besonders zur Verfeinerung durch Trüffel

### **Hinweise für den Selfservice**

Die Bezahlung erfolgt nach Auswahl und Abholung der Gerichte an den dafür eingerichteten Kassen. Die Weine, die Sie sowohl in Gläsern als auch in Flaschen erhalten, bekommen Sie am Weinausschank im Foyer. Die Weine werden direkt dort bezahlt.

Trüffel: Die Gäste, die ihr Essen mit Trüffel verfeinern möchten, werden gebeten, die Trüffel vor dem Essen direkt am Stand des „Trifolau“ zu erwerben und diese dann mit an den Tisch zu nehmen. An der Theke des „Trifolau“ kann der Trüffelhobel gegen Pfand ausgeliehen oder gekauft werden.

Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Vorkehrungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten.

Bitte wenden Sie sich an die Veranstaltungsleitung, sofern Sie hierzu nähere Angaben benötigen.