

hi, charles.  
Bar, Restaurant



*Parusso*

---

wir laden sie herzlich ein zu unserem fünften wine  
& dine event im hi, charles: bar und restaurant.

**Am 8. november 2019**  
**gemeinsamer beginn 18:45 uhr**  
95,- € P.P. (inklusive menü & weine)

genießen sie einen unvergesslichen abend mit  
marco parusso und seinen „lebendigen weinen“.

Armando Parusso, gründer des weinguts, verstarb  
1989. die geschwister marco und tiziana waren auf  
einmal auf sich allein gestellt.

der damals junge marco musste weinberg und  
weinkeller nun allein unter einen hut bekommen.  
dieser anfang war schwer für die geschwister.

durch unermüdliche arbeit, dem streben nach  
perfektion gepaart mit weinbergen in bester lage,  
zählt parusso heute zur elite des piemontesischen  
weinbaus.

---

wir freuen uns auf ihre reservierungen unter  
07171 79 88 200 oder [info@hotelamremspark.de](mailto:info@hotelamremspark.de)

---

hi, charles.  
Bar, Restaurant



*Parusso*

---

Amuse

**kartoffel-espuma mit caviar & schmand**  
2014er «spumante brut» 0,1l

vorspeise

**kalbsbries auf saubohnen & wildkräuter  
mit kerbel-schaum**  
2018er «bianco Langhe sauvignon» 0,1l

zwischen gang

**polpo & Loup de mer/branzino auf  
radieschen & hummerschaum**  
2017er «nebbiolo» 0,1l

hauptgang

**2-erlei vom rind, Filet & bäckchen auf  
sellerie-püree, wilder-brokkoli**  
2014er «barolo blu» 0,1l

dessert

**taleggio & radicchio mit lauwarmer vinaigrette**  
2015er «testone merlot» 0,1l

---

**hi, charles: bar und restaurant, hotel am remspark**  
remspark 1, 73525 schwäbisch gmünd

---