

— SCHLEMMER-SOMMER —  
15. JUNI - 01. SEPTEMBER 2019

*Vorspeise*

Ceviche vom Lachs mit Avocado-Mousse und Karamell vom wilden Knoblauch auf Polenta-Pancake

*2017 Weißburgunder trocken "Drei Gesteine", Jakob Schneider, Nahe, Deutschland*

*Zwischengang*

Gazpacho mit Croûtons vom Bauernbrot, flambierten Frühlingszwiebeln und Basilikum-Kaviar

*2018 Vinho Verde DOC "Falco da Raza", Quinta da Raza, Vinho Verde, Portugal*

*Hauptgang*

Gebackenes Steinbeißerfilet aus dem Ofen mit Bergamotte-Gremolata auf Sous-vide gegartem Sommergemüse an Sauce-Verjus und in Traubenkernöl geschwenkten Süßkartoffeln mit Fleur de Sel

*2018 Lugana "Felugan", Feliciano, Lombardei, Italien*

*Dessert*

Halbgefrorenes von der Tonkabohne mit weißem Schokoladen-Minzkern auf Blaubeer-Coulis und warmen Lavendel-Kirschen

*2017 Spätlese "Angerhof", Weingut Tschida, Burgenland, Österreich*

Menü pro Person 34,50

Weinbegleitung pro Person (3 x 0,1l und 5cl Dessertwein) 17,00

Eine vegetarische Alternative ist selbstverständlich möglich

Dieses Angebot gilt für Reservierungen für maximal 10 Personen