

SCHLEMMER-SOMMER

16. JUNI - 02. 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 für zwei Personen 69,00 €

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

Eine vegetarische Alternative ist selbstverständlich möglich

Dieses Angebot gilt für Reservierungen von 2 bis maximal 10 Personen