

Gourmetmenü „Berge und Meer“

Amuse Bouche

Kren Panna Cotta mit Rote Beete Gazpacho
Kokos-Curry-Süppchen mit Bretonischem Hummer und Fregola Sarda
Champagner Eclats de Meuliere brut Jeunaux Robin

Karottentartar mit Wachtelei und Apfelmustard
2016 Sauvignon blanc Grassnitzberg Domaine Müller

Lauchpüree mit Alpenkaviar und Nussbutter
2016 Bourgogne blanc (CH) Chateau Fuisse

Carpaccio von Jakobsmuschel mit Pastis Marin
2015 Chardonnay Salzlake Heinz Velich

Yuzu - Limettensorbet

Confierter Steinbutt mit Safran-Fenchelmousse und Buttermilch-Limonen-Fond
2015 Capo Martino (FR, RB, PC, ML) Jermann

Lammrücken und Bries mit mediterranen Gewürzen,
Gemüse aus der Provence und Spitzpaparikacreme
2010 Pommard Clos Commaraine (PN) Louis Jadot

Blaubeeren, Koriander und Fenchel
2008 Tokaji Cuvee „Ilona“ Kiralyudvar

Pralinen und Macarons

mit Weinbegleitung € 208,00 pro Person
ohne Weinbegleitung € 139,00 pro Person

falstaff

