

6 Gänge Valentinsmenü

14.02.2020 ab 19 Uhr

Rose Champagner

Rote Beetcremesuppe
mit Flusskrebsschwänzen

Hausgemachter getrüffelter kleiner Burger
mit Wasabicreme und frischem Pamesan

Hausgemachtes Pastatascherl
gefüllt mit Feige und Mohn in Buttersauce mit frischem
Parmesan und mariniertem Rucola

Thunfischfilet mit Wasabifrischkäsenockerl
und violetten Kartoffeln

Weideochsenfilet
auf Rotweinsauce mit Rosenkohl-Kartoffelgemüse mit Jungzwiebel

oder

Hausgemachter Gemüsestrudel
mit Schafskäse auf Tomatensugo mit frischen Sprossen

Bratapfel
gefüllt mit Cocos-Marzipan-Nüssen auf Mohn-Vanillesauce

pro Person 57,50 Euro

Weinempfehlung:

Rotwein

Alfeo Bolgheri Rosso Superiore D.O.C. 2015 39,60

Weißwein

Riesling Fuchsmantel von Markus Schneider 2016 39,60

Rosewein

Rose Nubia Bio vom Weingut Ceralti 2017 25,50