

DEGUSTATIONSMENÜ

POWERED BY

HORANDO.

EST 2013

AB 2 PERSONEN

WEINBEGLEITUNG

I Königsmakrele <i>Pfeffer/ Kimchi/ Avocado/ Asiavinaigrette</i>	2022 Muskateller Eichberg <i>Weingut Sattlerhof, Südsteiermark</i>	0,1l 8
II Onsenei <i>Spargel/ Bärlauch/ Hollandaise</i>	2021 Silvaner Iphöfer Kalb <i>Weingut Hans Wirsching, Franken</i>	8
III Jakobsmuschel <i>Finger Limes/ Rhabarber/ Koriander</i>	2021 Chardonnay Morstein <i>David Spies, Rheinhessen</i>	9
IV Lammhüfte vom Gutshof Polting <i>Gremolatajus/ Aprikose/ Yoghurt/ Aubergine</i>	2021 Les Quartz Cotes du Rhone <i>Le Clos du Caillou, Rhone</i>	9
V Buchweizen Mille Feuille <i>Sauerampferis</i>	2018 Port Late Bottled Vintage <i>Fonseca, Porto</i>	0,08l 7

Inklusive:

Fingerfood

Hausgebackenes Brot und Butter

Petit Fours

4 Gänge Menü p. P. 99 (exklusive Jakobsmuschel)

5 Gänge Menü p. P. 125

Weinbegleitung p. P. 32

Weinbegleitung p. P. 41