

DEGUSTATIONSMENÜ

POWERED BY

HORANDO.

EST 2013

AB 2 PERSONEN

WEINBEGLEITUNG

I Black Tiger <i>Ceviche/ rote Zwiebel/ Jalapeño/ Koriander</i>	2023 Sauvignon Blanc <i>Weingut Sattlerhof, Südsteiermark</i>	0,1l 8
II Hausgemachte Mezzelune <i>Artischockencreme/ Haselnuss/ Zitrone</i>	2022 Roero Arneis <i>Tibaldi, Piemont</i>	7
III Räucheraal <i>Foie Gras/ Grüner Apfel/ Erbse</i>	2022 Riesling Rüdesheimer Estate <i>Weingut Georg Breuer, Rheingau</i>	9
IV Rücken vom Milchkalb <i>Trüffel/ Rahmspinat/ Niedermaier´s Kartoffeln</i>	2021 Chardonnay <i>Weingut Hermann, Graubünden</i>	13
V Mille Feuille <i>Blätterteig/ Vanille/ Original Beans Schokolade</i>	2018 Late Bottled Vintage Port <i>Fonseca, Porto</i>	0,08l 7

Inklusive:

Fingerfood

Hausgebackenes Brot und Butter

Petit Fours

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

5 Gänge Menü p. P. 129

Weinbegleitung p. P. 35

Weinbegleitung p. P. 44