

# DEGUSTATIONSMENÜ

POWERED BY

## HORANDO.

EST 2013

### AB 2 PERSONEN

### WEINBEGLEITUNG

I

#### Gelbschwanzmakrele

*Asiavinaigrette/ Miso/ Ingwer/ grüner Apfel*

#### 2023 Riesling

*Dr. Bürklin Wolf, Pfalz*

0,1l

8

II

#### Vacherin Mont´dor Mezzelune

*Schwarzer Wintertrüffel*

#### 2022 Muskateller Eichberg

*Weingut Sattlerhof, Südsteiermark*

8

III

#### Kaisergranat

*Bisque/ Pilze/ Zitrone*

#### 2021 Weißer Burgunder

*Florian Reus, Franken*

9

IV

#### Rehrücken im Speckmantel

*Sellerie/ Gewürzschnitte/ Preiselbeere*

#### 2020 Barolo Berri

*Trediberri, Piemont*

14

V

#### Mandarine

*Koriandercreme/ Erdnuss/ Limette*

#### 2015 Carmes de Rieussec

*Chateau Rieussec, Sauternes*

0,08l

7

Inklusive:

Fingerfood

Hausgebackenes Brot und Butter

Petit Fours

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

Weinbegleitung p. P. 37

5 Gänge Menü p. P. 129

Weinbegleitung p. P. 46