

DEGUSTATIONSMENÜ

POWERED BY

HORANDO.

EST 2013

AB 2 PERSONEN

WEINBEGLEITUNG

I

Thunfisch Carpaccio
Erdnuss/ Ponzu/ Gurke

20 2023 Riesling Roter Schiefer
Weingut Gunderloch, Rheinhessen

7

II

Gambero Rosso Tortellini
Bisque

24 2022 Mon Blanc
Weingut Jurtschitsch, Kamptal

9

III

Gelbschwanz Makrele
Kimchi/ Koriander/ Asiavinaigrette

29 2022 Savennieres La Frémine
Domaine Fournier Longchamps, Loire

11

IV

Lamm vom Gutshof Polting
Baba Ghanoush/ schwarzer Knoblauch

36 2022 Morei Teroldego
Foradori, Trentino

13

V

Erdbeere
Joghurt/ Sauerampfer

16 2021 Beerenauslese Cuvée
Weinlaubenhof Kracher, Burgenland

9

Inklusive:

Fingerfood

Hausgebackenes Brot und Butter

Petit Fours

4 Gänge Menü p. P. 99 (exklusive Gelbschwanz Makrele) Weinbegleitung p. P. 38

5 Gänge Menü p. P. 129

Weinbegleitung p. P. 49