

Juli Menü

Weinbegleitung

Warm gebeizte Gelbschwanzmakrele,
Kräutersaitlinge, Basilikum
und Granatapfelemulsion

Pinot Grigio „Ca`Soligo“
Weingut Cantina Colli del Soglio
Italien, Venetien
2008

&

&

Dorada Royale mit Blumenkohl Panna Cotta
und Zitronen Verbene Sorbet

„Plaisir“ Riesling
Weingut Pfeffingen
Deutschland, Pfalz
2009

&

&

Iberico Secreto mit Tomaten, Pulpo
und Piment d'Eslette

TEMENTO Rosé
Weingut Tement
Österreich, Steiermark
2008

&

&

Rosa Lammtafelspitz mit Bohnenrisotto,
Aubergine und Wiesenkräuter

Chai de Borde
Weingut Cheval Quancard
Frankreich, Bordeaux
2007

&

&

Bergpfirsich, kandierte Oliven
und weiße Schokolade

„Goldackerl“ Beerenauslese
Weingut Willi Opitz
Österreich, Burgenland
2007

Inklusive der korrespondierenden Weine zu jedem Gang ~ 0,1 l Glas

69,50 Euro

Wir behalten uns vor, für jedes weitere Glas 4,00 Euro zu berechnen, wir bitten um
Verständnis, dass wir dieses Menü nur bis maximal 10 Personen anbieten.