



Menü zum Valentinstag 2019 Valentine's menu 2019

Amuse Bouche

☪ ☪ ☪

Thunfisch mit Yuzu . Avocado & Seegras
Tuna with yuzu . avocado & seaweed
2017 Sauvignon Blanc . Hohenegg
Weingut Sternat Lenz . Leutschach . Südsteiermark

☪ ☪ ☪

Frischkäsetascherl mit Belotta Schinken & Nussbutter
Fresh cheese pockets with Belotta ham & brown butter
2015 Welschriesling
Weingut Herist . Rechnitz . Südburgenland

☪ ☪ ☪

Zander mit Romanasalat . Molke & geräuchertem Kaviar
Pike perch with romaine lettuce . whey & smoked caviar
2015 Riesling . Buntsandstein
Frank John . Pfalz . Deutschland

☪ ☪ ☪

Rindsfilet mit Champignons . Sellerie & Trüffel
Beef tenderloin with mushrooms . celery & truffle
2007 Priundo Les Clos Perdus
Roussillon

☪ ☪ ☪

Mispeln mit Champagner & Baiser
Medlar with champagne & meringue
Rosenblütenchampagner

☪ ☪ ☪

Mignardises

€ 113,- pro Person inklusive Gedeck
Weinbegleitung: € 56,- pro Person