

HEUTE ABEND UM **19:00 UHR** VERWÖHNT SIE
UNSER KÜCHENCHEF UND SEINE KÜCHENBRIGADE
MIT EINEM FÜNF-GÄNGE-GOURMET-GALA-MENÜ.
WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN SCHÖNEN ABEND



EMPFEHLUNG

APERITIF

SPECIALINO

MONTENEGRO, LEMON,
HOMEMADE SYRUP, GINGER ALE
€ 5,00

WEIßWEINE

CHARDONNAY *SOPHIE*

WEINGUT MANINCOR - SÜDTIROL
€ 43,00

SAUVIGNON *FLORA*

KELLEREI GIRLAN - SÜDTIROL
€ 36,00

ROTWEINE

BLAUBURGUNDER RISERVA

KELLEREI ST. MICHAEL - SÜDTIROL
€ 31,00

LA TENSE SASSELLA VALTELLINA SUPERIORE

NINO NEGRI - LOMBARDEI
€ 46,00

DIGESTIF

GRAPPA TIGNANELLO

ANTINORI TOSKANA
€ 8,00

UNSERE WEINKARTE



SOLLTEN GEWISSE STOFFE ODER ERZEUGNISSE
BEI IHNEN ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN,
TEILEN SIE DIES BITTE UNSEREN MITARBEITERN MIT.
DIESE ERTEILEN IHNEN GERNE GENAUERE INFORMATIONEN.

menu

TISCH NR. _____

VORSPEISENTELLER VON STEINBUTT
MIT TOMATEN- ZWIEBELSALAT, GEFÜLLTEN
CALAMARI
UND WÜRFEL VOM SCHOTTISCHEN LACHS
AN AVOCADOMOUSSE

RDGO

CREMESUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS
MIT SALBEIPROFITEROLES

ACGO

KURKUMA- TEIGTASCHEN MIT TOPFEN,
TROCKENTOMATEN
UND OLIVEN AUF TOPINAMBURCREME

ACG

DUETT VON KALBSFILET UND BRUST
MIT SCHALOTTEN - ROTWEINSAUCE

LMO

KARTOFFEL- LAUCHPÜREE
BABYKAROTTE UND VIOLETTER BLUMENKOHL

G

MOKKA TÖRTCHEN MIT KARAMELLISIERTEN
ERDNÜSSEN
UND WEIßEN SCHOKOLADENSCHAUM

ACGE

KÄSESPEZIALITÄTEN VOM BRETT
UND FRISCHES OBST VOM BUFFET

GEISELSBERG, 2. SEPTEMBER 2020

