

Valentinstags Menü

In Olivenöl confierte Atlantik Garnele und gebratene Jakobsmuschel mit im Orangen-Safran-Sud eingelegtem Fenchel, Grapefruit Filets & Zitronenthymian

Gelber Muskateller 2017 Winzenz Seewinkel 1/8 € 5,00

Schaumiger Cappuccino von der Pastinake mit rosa gebratener Entenbrust & Blätterteigstangerl

Grüner Veltliner 2017 Domäne Wachau Steinfeder 1/8 € 4,80

Knusprig gebratenes Filet vom Wildfang Zander mit fermentierten Bio-Rote-Rüben, Kohlsprossen, Erdäpfel Gnocchi & Kren

Weißburgunder 2017 Erzherzog Johann Klöch 1/8 € 5,00

Oder

Duett vom Kalb (rosa gebratener Rücken & geschmorte Backe) mit knusprigem Grießstrudel, Kräuterseitlingen und eingelegten Karotten

Merlot 2015 Mützenrieder Apetlon 1/8 € 6,00

Schokoladen - Lavakuchen
karamellisierte Banane, Passionsfrucht & Kakaobutter Ingwer-Eis

Spätlese Heideboden 2017 Muenzenrieder Apetlon 1/16 € 5,50

Menüpreis pro Person € 69

inkludiert ein Glas Champagner

Weinbegleitung auf Wunsch pro Person € 21