

Mein Valentinstag - Menü / vom 12.-14. Februar 2019



"Liebe is(s)t"



...wenn sie nicht einfach nur durch den Magen geht, sondern bei einem gemeinsamen romantischen Essen mit viel Liebe und Herz sinnlich auf der Zunge zergeht! Allen die ihrem Partner und sich selbst auf genussvollste Art "Danke" sagen möchten, widme ich dieses Valentinstagsmenü. Harmonisch untermalt wird jeder Gang mit liebevoll ausgesuchten Weinen, zusammengestellt und offeriert von unserem Sommelier Franz.

ZWEIERLEI VON DER LACHSFORELLE "GUT DORNAU"

Apfel, Rübe, Kren

Welschriesling 2017, WG Riegelneegg, Gamlitz - EUR 4,00

SELLERIESCHAUMSUPPE

Sellerieknusper, Störkaviar

Rosé vom Zweigelt 2017, WG Sax, Langenlois - EUR 4,00

PROSECCO-/ROSENSORBET

GEBRATENES MITTELSTÜCK VOM SKREI

(Winterkabeljau - besonders feines, mageres Fleisch, Frischfang-Delikatesse aus Norwegen)

bunter Mangold, cremige Quinoa, Zitronenschaum

Feherburgundi 2015, WG Weninger, Balf - EUR 6,40

ODER

SANFT GEBRATENE PERLHUHNBRUST

schwarze Trüffel, Wurzelgemüse, Steckrübencreme

St. Laurent Exclusiv 2015, WG J. Gisperm, Teesdorf - EUR 4,90

HEISSE LIEBE

Topfen-/Vanillesoufflé, 2erlei von der Himbeere

Moscato d'Asti 2015, WG Massolino, IT - 1/16 EUR 3,20

Preis inkl. 1 Glas Prosecco (exklusive Weinfoolge) **EUR 55,00**

Ihr Bernhard Gruber

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie jederzeit gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

Inhaltliche Fehler, Druckfehler und Änderungen vorbehalten!