DIE ABENDKOMPOSITION

Salate von der Genussmanufaktur (Buffet)

Vorspeise

Falsche Jakobsmuschel | Meeresspargel

oder

Tostada | gezupfte Entenkeule
Avocado | Wasabi | Hoi Sin | Edamame | Buchenpilze

Suppe

Kartoffelessenz | Sobrasada

oder

Kokos-Kichererbsenschaumsuppe

Hauptspeise

Heilbutt | Sauce Rouille | Artischocken-Kartoffel Gröstl

oder

Kaninchen "alla Cacciatora" | Spitzpaprika
grüne Oliven | Kapern | Polenta

oder

Rosa Hirschkalbsrücken | Pastinake
weiße Schokolade | Romanesco | Süßkartoffel

oder

Spaghetti "Aglio & Olio & Peperoncini"

Für unsere kleinen Feinschmecker

Gebratenes Lachsfilet | buntes Erbsengemüse | Butterreis

Dessert

Knusprige Haselnusskrapfen

oder

Zitronen - Joghurt Becher

Dessert und Käseauswahl von der
COCOON Genussmanufaktur (Buffet)

COCOON'S SERVICE TEAM SELECTION

Aperitif

Illyr Spritz
10.-

Kerner "Aristos"
Kellerei Eisacktal
Südtirol, Italien
Strohgelb im Glas und öffnet sich langsam aber mit Nachdruck: Grapefruit, weiße Blüten, grüne Nuancen und frischer Wein. Am Gaumen unglaublich betonte, aber sehr gut integrierte Säure, extrem saftig.
54.-

&

Opus Eximium
Weingut Gesellmann
Mittelburgenland, Österreich
In der Nase findet man eine feine Kräuterwürze, dunkles Waldbeerenkonfit, reife Herzkirschen mit dezenten Edelholznuancen unterlegt. Am Gaumen präsentiert sich der Wein saftig mit einem rotbeerigen Kern sowie präsenten, tragenden Tanninen. Im Abgang gipfeln Kirschnoten in ein mineralisches Finish.
66.-

Zum Dessert oder Käse

Weingut Kracher,
Muskat Auslese,
Burgenland - Österreich
1 Glas mit 1/16 l
7.50

Digestif Empfehlung

Poli Grappa Barili
di Sassicaia 40%
12.-

Mit Produkten aus der GENUSS REGION ÖSTERREICH

COCOON ALPINE BOUTIQUE LODGE