DIE ABENDKOMPOSITION

Salate von der Genussmanufaktur (Buffet)

Vorspeise

Süßkartoffel-Gurkensalat | cremiges Miso Dressing

oder

Tostada | gegrillter Thunfisch | Tomate
rote Zwiebel | Salsa Verde

Suppe

Minestrone | Spaghetti | Basilikum

oder

Kokos-Kichererbsenschaumsuppe

Hauptspeise

Jakobsmuschel "Cesar Style" | Romana
Tomate | Avocado | Wachtelei | Röstbrot

oder

La Presa & Bratwurst vom Duroc Schwein
Gremolata | Pfifferlinge | Zuckererbse | Fregola Sarda

oder

Rinderbackerl | allerlei Bumenkohl | Kartoffelpaunzen

oder

Bärlauchpasta | Spargel | Eierschwammerl | Pinienkerne

Dessert

Claras Interpretation von der Dubai Schokolade

oder

Erdbeer - Minz Becher

Dessert und Käseauswahl von der
COCOON Genussmanufaktur (Buffet)

Mit Produkten aus der GENUSS REGION ÖSTERREICH

MARKO'S SOMMELIER SELECTION

Aperitif

Marko "Spezial"
Moscato d'Asti, frische Limetten & Saft, frische Zitronenmelisse, auf Eis
8.50

Riesling "Ried Höll",
Smaragd 2022 DAC,
Weingut Pax,
Wachau - Österreich
saftig, engmaschig, salzig und straff mit lebendiger Säure. Reife Marille, mit tropischen Anklängen und steiniger Würze.
79.-

&

Pinot Noir Riserva „Anrar",
Kellerei Andrian,
Südtirol - Italien
Der Anrar ist frisch und leicht am Gaumen mit Waldbeeren und Cassis, gefolgt von getrockneter Minze und Lavendelduft.
82.-

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%
6 Monate in Sassicaia Weinfässern gereift, Noten von Holz, Vanille und Kakao,
Rebsorten: CF, CS
1 Glas mit 2 cl
10.-

COCOON ALPINE BOUTIQUE LODGE