

DIE ABENDKOMPOSITION

Salate von der Genussmanufaktur (Buffet)

VORSPEISE

Gemüse-Gyoza | Spielerei von Pilzen | Miso 

oder

Praline von der "Happy Foie Gras"
Pistazienplunder | Dattel-Feigen Chutney

SUPPE

Gerstelsuppe

oder

Schaumsuppe von Knoblauch & Bergwacholder 

HAUPTSPEISE

Tiroler Lachs | Romanesco | Kürbisnockerl

oder

Smashed Burger "Cocoon" | Steakhousefries

oder

Krustentier-Spaghetti | Peperoncini-Garnelen
Getrocknete Cherrytomaten | Stracciatella

oder

Vegane Kichererbsen Pasta "Thai Style" 

DESSERT

Gebackenes Eis | Beeren 

oder

Chocolate Chip Cookie Becher 

Dessert und Käseauswahl von der
COCOON Genussmanufaktur (Buffet)

MARKO'S SOMMELIER SELECTION

APERITIF

Traminer
Sekt - Steininger
1 Glas mit 0,1 l
8.-

Rosa dei Frati,
Ca dei Frati
Italien

Zartes Rosa, in der Nase frischer
Duft mit feinen Noten von
Aprikosen und Mandeln, am
Gaumen schmeichelhaft,
vollmundig, mit feiner, delikater
Säure und elegantem Abgang.
55.-

&

Weingut Scheiblhofer,
The Shiraz,
Burgenland - Österreich
In der Nase feine Würze,
schwarze Beeren klingen an,
feine Gewürze, etwas Nougat. Am
Gaumen saftig, pfeffrig
unterlegte Kirschfrucht,
kompakter Körper, dabei
verspielt, zeigt bei aller Kraft
delikate Frucht.
63.-

ZUM DESSERT ODER KÄSE

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

DIGESTIF EMPFEHLUNG

Zieser Brombeere
Edelfeinbrand
1 Glas mit 2 cl
9.-

