

DIE ABENDKOMPOSITION

Salate von der Genussmanufaktur (Buffet)


VORSPEISE

Gebratene Melanzane | Baba Ganoush
Granatapfel | Fetacrumble


oder

Tatar von Lachs & Taschenkrebis | Senfkaviar
Gurken-Jalapeno | Gazpacho | Dill

SUPPE

Klare Petersilienwurzelessenz 

oder

Schaumsuppe von der Spitzpaprika 

HAUPTSPEISE

Gegrillter Wolfsbarsch | Spielerei von der Kichererbse


oder

Sardische Gnocchetti | Frikassee vom Kanichen | Erbsen
grüner Spargel | Morcheln | Salbei

oder

Gebratene Kalbsleber | Calvadosapfel | wilder Brokkoli
Röstziebeln | Kartoffelpüree


oder

Gebratener Blumenkohlreis | Gelbwurz
Süßkartoffel | Spinat | Erbsen | Brokkoli | Spitzpaprika 


Für unsere kleinen Feinschmecker

Putengeschnetzeltes | Erbsengemüse | Kartoffelpüree

DESSERT

Hokkaidokürbis & Williamsbirne 

oder

Schoko-Schock 

Dessert und Käseauswahl von der
COCOON Genussmanufaktur (Buffet)

Mit Produkten aus der



COCOON'S SERVICE TEAM SELECTION

APERITIF

Prosecco
"Alpenrose Special"
Extra Brut
1 Glas mit 0,1 l
7.-

Morillon

Weingut Sattlerhof
Südsteiermark, Österreich
Strahlendes Gelbgrün, in der Nase
herzhaft-saftige rote Apfelfrucht,
Haselnuss, dazu frisch geriebene
Zitronenschale, am Gaumen herbale,
animierende Gerbstoffe im Mund,
dazu etwas Orangenfrucht, saftig
und enorm lebendig. Macht Lust
auf den nächsten Schluck.
52.-

&

Klaser „Stoanadler“
Weingut Niklas
Südtirol, Italien

In der Nase großes Bouquet von
dunkler Frucht wie Brombeeren
und Kirsche. Am Gaumen voll im
Geschmack und mit feinem
Tannin dazu ein langer Abgang.
59.-

ZUM DESSERT ODER KÄSE

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

DIGESTIF EMPFEHLUNG

Ron Matusalem 15y 40%
1 Glas mit 0,4 cl
12.-

COCOON®
ALPINE
BOUTIQUE
LODGE

