


DIE ABENDKOMPOSITION

Salate von der Genussmanufaktur (Buffet)

VORSPEISE

Bunte Gemüsequiche | Butternusskürbis | Wildkräuter 

oder

Gedämpfte Bao Buns | Pulled Duck
Gurke "Süß-Sauer" | Chilicreme

SUPPE

Französische Zwiebelsuppe | Käsecrouton

oder

Kartoffel-Lauchcremesuppe 

HAUPTSPEISE

Gebratener Zander | Champagnerkraut | Nussbutterpüree

oder

Im ganzen gebratenes Kalbsribeye
Zuckererbse | Radieschen | Salbei | Schmorkartoffel

oder

"Wiener Rindstafelspitz" Cocoon
Wurzelgemüse | Krenspinat | Kartoffel


oder

Allerlei vom Blumenkohl 


Für unsere kleinen Feinschmecker

Käsespätzle

DESSERT

Himbeer Meringue & Jasmin 

oder

Heiße Liebe 

Dessert und Käseauswahl von der
COCOON Genussmanufaktur (Buffet)

Mit Produkten aus der



COCOON'S SERVICE TEAM SELECTION

APERITIF

Limoncello Spritz
9.-

Viognier Reserve
Weingut Pfneisl
Burgendland, Österreich
Würzig fruchtige Aromen mit Noten
von Nüssen, Honig und frischen
Blüten verleihen ihm Eleganz und
Charme. Vollmundig und mineralisch
im Geschmack mit saftiger Struktur
und langem Abgang
64.-

&

Spätburgunder "Alte Reben"
Weingut Steintal
Deutschland
Der Wein besticht durch seine
reichhaltigen, fruchtigen Aromen
und einem strukturierten Gaumen.
Mit einem schönem Trinkfluss und
niedrigem Alkohol.
72.-

ZUM DESSERT ODER KÄSE

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

DIGESTIF EMPFEHLUNG

The Macallan 18 y
double cast 43%
1 Glas mit 4 cl
35.-

COCOON®
ALPINE
BOUTIQUE
LODGE

