

DIE ABENDKOMPOSITION

Salate von der Genussmanufaktur (Buffet)

VORSPEISE

Bio Stundenei | Waldpilze | junger Spinat | Croutons | Kartoffel

oder

Garnelen Gyoza | Avocado | Mango-Gurken Tatar

SUPPE

Wiener Suppentopf

oder

Melanzane-Parmesanschaumsuppe 

HAUPTSPEISE

Zweierlei vom Tiroler Forellenfilet
Salatherzen | Erbsen | Kren

oder

Focaccia vom Kalbstafelspitz | Rucola | Paprika-Burrata Creme
rote Zwiebel | Pistazienpesto

oder

Perlhuhnbrust | Artischocke | Bohne | Salzzitrone
cremiges Acquerello-Risotto

oder

Zillertaler Holzknechtkrapfen | Schnittlauchrahm 
braune Butter | Wildkräutersalat

Für unsere kleinen Feinschmecker

Forellenfilet | Brokkoli | Stampfkartoffeln

DESSERT

"Mango Sticky Rice" mal Anders

oder

Exotic Becher

Dessert und Käseauswahl von der
COCOON Genussmanufaktur (Buffet)

COCOON'S SERVICE TEAM SELECTION

APERITIF

Barons de Rothschild
Champagner Concordia Brut
1 Glas mit 0,1 l
14.-

Grüner Veltliner „Rigger“
Weingut Grisserhof
Südtirol, Italien
Intensives, leuchtendes Strohgelb.
In der Nase entfalten sich weißer
Pfirsich, Mango, etwas Ananas und
etwas weißer Pfeffer, gepaart mit
Kräuterwürze. Am Gaumen weich,
angenehm warm und von mittlerer
Säure, der Fruchtkern bleibt im
Nachhall am Gaumen haften.
59.-

&

Schwarze Madonna,
Pinot Noir Riserva
Weingut Klosterhof
Südtirol
Der Pinot Noir aus Südtirol zeigt
feine Aromen von roten Beeren,
Kirschen und zarten würzigen
Nuancen. Am Gaumen präsentiert
er sich elegant und saftig.
Ein präziser, mineralischer Rotwein
mit burgundischem Stil und langem,
harmonischem Abgang.
79.-

ZUM DESSERT ODER KÄSE

Èra - Passito
Weingut Baglio di Pianetto
1 Glas mit 1/8 l
11.50

DIGESTIF EMPFEHLUNG

Bruichladdich
Octomore 59,9%
1 Glas mit 4 cl
22.-

