

DIE ABENDKOMPOSITION

Salate von der Genussmanufaktur (Buffet)

VORSPEISE

Büffelmozzarella | Rote Bete Carpaccio | gelbe Linsen
Südtiroler Apfel | Sonnenblumenkerne | Wildkräuter

oder

Roastbeef | Wurzelbrot | Remoulade | Cornichons | Radieschen

SUPPE

Waldpilzessenz 

oder

Karotten-Orangenschaumsuppe 

HAUPTSPEISE

Ikarimi Lachs | Kimchi | Sesamspinat | Junglauch | Udon

oder

Rosa gebratenes Flank Steak
Spielerei vom Zuckermais | Chimichurri | Ofenkartoffel

oder

Orecchiette | cremiges Salsicciaragout | Zucchini
junger Spinat | geröstete Pinienkerne

oder

Gebratene Gemüsetascherl | Allerlei grünes Gemüse 

Für unsere kleinen Feinschmecker

Gegrillte Hendlbrust | Zuckermais | Ofenkartoffel

DESSERT

Braune Butter | Haselnuss | Birne

oder

Schoko-Bananen Becher

Dessert und Käseauswahl von der
COCOON Genussmanufaktur (Buffet)

COCOON'S SERVICE TEAM SELECTION

APERITIF

Barons de Rothschild
Rosé Champagner
1 Glas mit 0,1 l
16.-

Muskateller "Sernauberg"
Weingut Sattlerhof
Südsteiermark, Österreich
In der Nase frische Feigen,
Mandarinschalen und
Gänseblümchen, am Gaumen
sehr saftig, Litschisüße und
Sternfrucht, mineralisch
und ganz lang im Abgang.
59.-

&

Beau Jardin
Weingut Géricot
Bordeaux, Frankreich
Der "Beau Jardin 2019" von
Géricot ist ein eleganter, frischer
und ausgewogener Rotwein aus
Bordeaux. Er wird aus den
Rebsorten Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon und Merlot
gekeltert und zeichnet sich
durch seine Harmonie
und Leichtigkeit aus.
66.-

ZUM DESSERT ODER KÄSE

Weingut Ceel,
Eiswein,
Burgenland - Österreich
1 Glas mit 1/16 l
9.50

DIGESTIF EMPFEHLUNG

Kostenzer Vogelbeere
Glas mit 0,2 cl
8.-

