

# DIE ABENDKOMPOSITION

Salate von der Genussmanufaktur (Buffet)

## VORSPEISE

Mariniertes Gemüse-Pilztatar  
Kürbiscreme | Kräuterpesto | Panko 

oder

Tostada | Bio-Rindsfaschiertes | Chorizzo  
Guacamole | Mojo Verde

## SUPPE

Kartoffelessenz | Sobrasada

oder

Kokos-Kichererbsenschaumsuppe 

## HAUPTSPEISE

Jakobsmuschel "Strammer Max" | Prosciutto  
Butternusskürbis | Spinat | Wachtelei | Pumpernickel

oder

La Presa & Bratwurst vom Duroc Schwein  
Pimientos | Mojo Rojo | Kürbis | Chorizzostampf

oder

Rinderbackerl | cremiger Spitzkohl | Feldkarotte | Kartoffelpaunzen

oder

Hausgemachte Brokkolipasta | San Marzano-Tomaten  
Kichererbsen | Pinienkerne | Basilikum 

## DESSERT

Claras Interpretation von der Dubai Schokolade 

oder

Joghurt Becher

Dessert und Käseauswahl von der  
COCOON Genussmanufaktur (Buffet)

Mit Produkten aus der



## COCOON'S SERVICE TEAM SELECTION

### APERITIF

Camparello  
9.00

Kerner "Gall" Weingut  
Grisserhof  
Südtirol, Italien

Nach 10 Monaten im Stahltank  
strahlt der kerner "Gall" strohgelb  
aus dem Glas und öffnet sich  
langsam aber mit Nachdruck:  
Grapefruit, weiße Blüten, grüne  
Nuancen und frischer Wein. Am  
Gaumen unglaublich betonte, aber  
sehr gut integrierte Säure,  
extrem saftig.

57.-

&

Opus Eximium  
Weingut Gesellmann  
Mittelburgenland, Österreich  
In der Nase findet man eine feine  
Kräuterwürze, dunkles  
Waldbeerenkonfit, reife  
Herzkirschen mit dezenten  
Edelholznuancen unterlegt.  
Am Gaumen präsentiert sich  
der Wein saftig mit einem  
rotbeerigen Kern sowie präsenten,  
tragenden Tanninen. Im Abgang  
gipfeln Kirschnoten  
in ein mineralisches Finish.

66.-

### ZUM DESSERT ODER KÄSE

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

### DIGESTIF EMPFEHLUNG

Poli Grappa Barili  
di Sassicaia 40%  
12.-

COCOON®  
ALPINE  
BOUTIQUE  
LODGE

