

DIE ABENDKOMPOSITION

Salate von der Genussmanufaktur (Buffet)

VORSPEISE

Samosas | Raita | Mango Chutney | Curry-Erbсен

oder

Tiradito vom "Ikejime-Lachs" | Leche de Tigre
Avocado | Paprikasalsa

SUPPE

Klare Petersilienwurzelessenz 

oder

Schaumsuppe von der Spitzpaprika 

HAUPTSPEISE

Gegrillter Wolfsbarsch | Ratatouille | Kräutergnocchi

oder

Mediterrane Lammschulter "al Ragout"
Garganelli | getrocknete Tomate | Taggiasca Olive
Wurzelgemüse | Pecorino

oder

Geschnetzeltes von der Kalbsleber | Röstitaler
Allerlei Waldpilze | Kürbis | Kohlsprossen | Röstzwiebeln

oder

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

DESSERT

Bourbon Vanille & Tiroler Blütenhonig 

oder

Schoko-Schock 

Dessert und Käseauswahl von der
COCOON Genussmanufaktur (Buffet)

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 23y 40%
1 Glas mit 0,4 cl
12.-

