DIE ABENDKOMPOSITION

Fisch & Austernbuffet

Suppe

Eintopf von Herbstgemüsen

oder

Prosecco-Schaumsuppe

BBQ aus der Showküche

Vom Duroc Schwein:
Kotelett | Bauch & Schopf
Ribeye
Black Angus Tomahawk
24 Stunden geschmortes “Beef Short Rib”
Picanha “Sous Vide”
Bio Black Tiger Garnelen
Gelbflossenthunfisch

Beilagen

Frisch gekochtes Sommergemüse
Allerlei Speckbohnen
Bunter Rahmwirsing
Spinat-Kartoffelstampf mit Feta
Süßkartoffelpommes

Vegetarische Alternative

Rote Beete Gnocchi | Blaumohn
Zitronen-Ricotta | karamellisierte Mandeln

Für unsere kleinen Feinschmecker

Tortellini | Tomatensauce | Parmesan

Dessert und Käseauswahl von der COCOON Genussmanufaktur (Buffet)

Himbeer | Pistazie

Großes Eisbuffet

Mit Produkten aus der GENUSS REGION ÖSTERREICH

COCOON'S SERVICE TEAM SELECTION

Aperitif

Rosmarin-Lavendel
Spritz
10.-

Rotgipfler
Weingut Stadelmann
Thermenregion, Österreich

Der Rotgipfler von Stadelmann ist ein knackiger, frischer Weißwein mit exotischen Fruchtaromen wie Ananas und Passionsfrucht, ergänzt durch pure eleganz . Der Wein aus dem `Burgund Österreichs`überzeugt mit wenig Säure .
63.-

&

Tracce di Sassi
Weingut Stucky hügin Sagl
Tessin Schweiz
Der Merlot präsentiert sich mit einem satten Rubinrot, Aromen von dunklen Kirschen und Beeren sowie mit einer angenehmen Tanin struktur ausgewogen und balanciert am Gaumen.
66.-

Zum Dessert oder Käse

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

Digestif Empfehlung

Optimus 25y Rum 38%
Bourbon Vanille, geröstete Mandeln, Südfrüchte
1 Glas mit 4 cl
16.-

COCOON