

DIE ABENDKOMPOSITION

Salate von der Genussmanufaktur (Buffet)

VORSPEISE

"Cesar Salat"

oder

Ceviche von Salzwassergarnelen | Stangensellerie
Mais | Wassermelone

SUPPE

Wiener Suppentopf

oder

Melanzane-Parmesanschaumsuppe 

HAUPTSPEISE

"Forelle Müllerin" | Spinat | Mandeln
Zitronenstampf

oder

Focaccia vom Kalbstafelspitz | lauwarmer Tomatensalat
Rucola | Parmesan | Taggiasca Olive

oder

Geschmortes Gamsragout | Blaukraut
Rosenkohl | Semmelknödel

oder

Zillertaler Holzknechtkrapfen | Schnittlauchrahm 
Braune Butter | Wildkräutersalat

Für unsere kleinen Feinschmecker

Forellenfilet | Brokkoli | Stampkartoffeln

DESSERT

Meyer Lemon Tarte 

oder

Milka Eisbecher 

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.-

&

Merlot
Weingut Nigl, Kremstal
Im Glas erstrahlt der Wein von granat-
bis rubinrot. In der Nase präsentiert
er sich komplex mit Anklängen von
Zimt, Pfeffer und Nelken. Am Gaumen
mit viel Frucht und einer
leichten Holznote.
59.-

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.-

