

Sommermenü

Kross gebratenes Zanderfilet mit Balsamico-Linsengemüse und Meerrettichschaum

2006 Sommerpalais Riesling QbA ● Reichsgraf von Kesselstatt
Mosel ● vollreifer Pfirsich ● Frucht ● strukturierte Säure

Rühreier mit gebratenen Reherln und geröstetem Hausbrot

2006 Blanc de Noir Spätburgunder ● Krone Assmanshausen
Fruchtig voller Körper ● leichte Barruiqe Note

Gebratene Kalbsleber mit Rotwein-Zwiebeln, glacierten Äpfeln und Kartoffelpüree

2007 Chateau Seramé Syrah rouge , Frankreich
Purpurrote Farbe ● eleganter Körper ● würziges Bouquet

Joghurt-Vanille mousse mit Rhabarber-Waldmeisterragout

2007 small Hill sweet Trockenbeerenauslese
Weingut Leo Hillinger ● Burgenland
Goldgelbe ● Duft erinnert an Honig, Rosinen

pro Person 23 € 2 – Gang
pro Person 32 € 3 – Gang
pro Person 42 € 4 – Gang

**Begleitende Weine 0,1l
pro Menügang 2,40 €**