

Wine and Dine

18. Jänner 2022

mit Pia Strehn

Menü

GEBEIZTER SEESAIBLING

im Buttermilch-Schnittlauch Sud

mit gepufftem Wildreis

GEBRATENE KALBS-BUTTERSCHNITZEL

auf Pistazien-Püree, Röstwiebel-Jus

und Champignons

FORELLENFILET

Gebraten auf Sellerie-Trüffelcreme,

sautierten Walnuss-Kohlsprossen und Schilcherschaum

GEFLÄMMTES TONKABOHNEN CRÉME BRÛLÉE

mit Erdbeer-Vanille Ragout

€ 39,- pro Person