

AGRICOLA SPEISENFOLGE

\\ *Aperitifempfehlung:*

Champagner Moët & Chandon 14.9

Sherry Sandeman Medium Dry 5.9

Bellini 7.6

VORSPEISE

\\ *Paradiesischer Auftakt*

Avocado-Räucherlachstatar \ Schalotten

Crème fraîche \ Prosciutto Cracker

Kräutergervais \ Tutteinsiemesalat

Mürbteig-Parmesanschälchen

\\ *Weinempfehlung:*

Grüner Veltliner Gärtling 2021, Nigl 5.2

Roter Veltliner Reserve 2019, Kolkmann 7.1

SUPPE

\\ *Exotisches Intermezzo*

Thaisuppe \ Zitronengras \ Ingwer

Olivenbaguette \ Knuspergarnele

HAUPTSPEISE

\\ *Zarte Fleischelust*

Filetsteak vom Rind \ Romanescorosen

Röstischiffchen \ Junge Karotten

Granatapfel-Pfeffersauce

\\ *Weinempfehlung:*

Opus Eximium 2017, Gesellmann 8.5

Das Phantom 2018, K+K Kirnbauer 10.3

DESSERT

\\ *Süße Verlockung*

Brennendes Herz \ Karamellisierte Nüsse

Calvados-Birnen

\\ *Digestifempfehlung:*

Schoko-Chili Likör, Herzog 4.9

Diplomatico Reserva Rum 8.4

VEGETARISCHES GENUSSMENÜ

\\ *Aperitifempfehlung:*

Champagner Moët & Chandon 14.9

Sherry Sandeman Medium Dry 5.9

Bellini 7.6

VORSPEISE

\\ *Paradiesischer Auftakt*

Avocadotatar \ Schalotten \ Crème fraîche

Cracker \ Kräutergervais \ Antipasti

Tutteinsiemesalat

Mürbteig-Parmesanschälchen

\\ *Weinempfehlung:*

Grüner Veltliner Gärtling 2021, Nigl 5.2

Roter Veltliner Reserve 2019, Kolkmann 7.1

SUPPE

\\ *Exotisches Intermezzo*

Thaisuppe \ Zitronengras \ Ingwer

Olivenbaguette \ Knusperkrokette

HAUPTSPEISE

\\ *Garten Eden*

Haferflocken-Gemüsesteak \ Romanescorosen

Röstischiffchen \ Junge Karotten \ Dillsauce

\\ *Weinempfehlung:*

Opus Eximium 2017, Gesellmann 8.5

Das Phantom 2018, K+K Kirnbauer 10.3

DESSERT

\\ *Süße Verlockung*

Brennendes Herz \ Karamellisierte Nüsse

Calvados-Birnen

\\ *Digestifempfehlung:*

Schoko-Chili Likör, Herzog 4.9

Diplomatico Reserva Rum 8.4