



UNSER MENÜVORSCHLAG FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Cremiger Bio-Schaffrischkäse
mit Brotchips, Shiso Kresse und gepickelten Radieschen

Geschäumte Cremesuppe der Saison
mit Croutons und Kräuteröl

Geschmorte Backerl vom Almoachsen
im Wacholder-Gin-Jus mit Rahmpolenta und Brokkoli

oder

Lila gebeizte Lachsforelle
auf Fregola Sarda, Erbsen und Yuzu Perlen mit erfrischendem Buttermilchsud

oder

Maishendl Supreme
auf Jasmin Duftreis mit Edamame und Wasabi Sauce Hollandaise

oder

Steinpilzravioli
in Nussbutter geschwenkt mit Rucola und luftiger Sauce Choron

Limetten Panna Cotta
mit marinierten Brombeeren und Granola

3-Gang-Menü: € 49,-
4-Gang-Menü: € 59,-