

# SUNSET MENÜ

ab 15. Oktober 2018

## **Garnelen**

bunte Tomaten & Avocado Salsa  
Chilicreme

oder

## **Burrata mit Feigen**

Artischocken & Trüffelhonig

---

## **Gekräuterter Kalbsrücken**

Brie & Trüffelgratin  
geröstete Kohlsprossen & Prosciutto  
Estragonjus

oder

## **Gerösteter Blumenkohl**

Petersilien Tahini Creme

---

## **Marinierte Beeren**

geeiste Panna Cotta mit Meringe

## **Extragang: Käseauswahl**

Brioche & Chutney

€ 16

**€ 54 pro Person**

**3-Gang-Menü**

(inklusive Liftauffahrt)

## APERITIF EMPFEHLUNG

Rotari Spumante Rosé Brut, Pol Robert Thomas, Frankreich € 7,50 | 0,1 l

Hauschampagner, Champagne, Frankreich € 13,50 | 0,1 l

---

## WEINBEGLEITUNG

### Zur Vorspeise

2017 Weissburgunder  
Weingut von Hövel  
Mosel, Deutschland

### Zum Hauptgang

2014 Cuvée Cantaloro  
Weingut Avignonesi  
Toskana, Italien

### Zum Dessert

2015 Beerenauslese  
Weingut Esterházy  
Burgenland, Österreich

**€ 29 als Weinbegleitung zum 3-Gang-Menü**

---

## OFFENE WEINE

2016 Légende R Blanc, Collection Baron de Rothschild Lafite, Frankreich	0,2 l	€ 13,70
2017 Sauvignon Blanc, Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich	0,2 l	€ 14,50
2016 Scheurebe feinfruchtig, Weingut Max Müller I, Franken, Deutschland	0,2 l	€ 10,00
2013 Garnacha & Syrah Castillo del Rey, Weingut Viña Tridado, Spanien	0,2 l	€ 11,00
2016 Cabernet Sauvignon Los Vascos, Barons de Rothschild (Lafite)	0,2 l	€ 13,50
2016 Spätburgunder, Weingut Montigny, Nahe, Deutschland	0,2 l	€ 11,00

**Fragen Sie auch gerne nach unserer umfassenden iPad-Weinkarte!**

Unsere Weinbegleitung beinhaltet zu jedem Gang je 0,1 bzw. 0,05 l.