

Time for Romance:
Candlelight Dinner

„Waldhauch“
Zirbensirup mit Sekt

Filetspitzen vom Tiroler Almochsen
vom heißen Salzstein
zu karamellisierten Birnen

☆☆☆

Waldpilzschaumsüppchen
mit Kürbiskrustelchen
(enthält: Eier, Gluten, Milch)

☆☆☆

Zartes Stückchen vom Hirsch
an Wacholder-Preiselbeer-Topfenockerl
mit Walnussöl-Tropfen und Tannheimer Herzbrot
(enthält: Eier, Gluten, Milch)

☆☆☆

Dialog von
Tiroler Bergsaibling
in der Walnuss-Kruste
an Wildkräuterrahm
dazu Zucchini-Kartoffelplätzchen
Gemüse-Sträußchen
und
Kalbsrücken-Steak
an buntem Pfeffer-Rahm mit Pflaumenwürfelchen
(enthält: Eier, Gluten, Milch, Nüsse)

☆☆☆

Zartschmelzende Schokolade
zu frischen Früchten
(enthält: Milch, Nüsse)

Unsere Weinempfehlung

Rosé de „Saint Tropez“

*Leicht, fruchtig, mit zartem Bouquet,
voll jugendlichem Schwung, Feinheit und
Rasse, passend zu allen Gelegenheiten
und Speisen sowie als Apéritif...*

Les Maîtres Vignerons de St. Tropez

Flasche 0,75 l EURO 27,-