

SAISONALES MENÜ

GEBEIZTER BODENSEE WILDKARPFEN

Heumilch / Franquette Walnüsse / Zwetschge / Glühwein
„LIEBKIND“ Grüner Veltliner, R.& M. Aufricht, Stetten-Meersburg

* * *

ESSENZ VON MUSKATKÜRBIS (vegan)

Ravioli / Texturen vom Kürbis
„Saint Véran“ Chardonnay Domaine Luquet, Fuisse

* * *

OCHSENBACKENPRALINE

Zartbitterschokolade

* * *

MANDARINENSORBET

Belvedere Wodka

* * *

IN KAKAO GEBRATENER HEIMISCHER REHRÜCKEN

Brioche / Kallets / Wirsing / Cranberrys / Wildjus
„Puro“ Malbec Dieter Meier-Bodega Ojo de Agua, Mendoza

* * *

LAUWARME KÜRBISKROKETTE

Gerösteter Salbei / Sanddorn
„KRACHER“ Beerenauslese (CH/WR) Alois Kracher - Burgenland (11%)

