

Waldhof-Aperitif

Ein Glas Ca del Bosco Franciacorta Cuvee Prestige

Der Cuvée Prestige Franciacorta hat eine brillante hellgelbe Farbe. Duft nach reifen Pfirsiche, Äpfel und feinen Blütenaromen. Im Geschmack ist er elegant strukturiert mit harmonischer Säure.

Euro 11,00

Milans Empfehlung

Sauvignon „Lafoa“ Kellerei Schreckbichl

Betont durch eine tolle und kraftvolle Struktur. Dieser finessenreiche Wein beinhaltet sehr reife Fruchtnoten von Honig und Pfirsich. Im Geschmack ist er sehr intensiv, anhaltend und trocken.

Euro 47,00

Cabernet Sauvignon Riserva Quintessenz Kellerei Kaltern

intensives Rubinrot
betont würzige Nase mit Zimt und Unterholz, etwas Schokolade und Brombeere
mächtiges, jedoch feinkörniges Tannin am Gaumen, das dem Wein Länge gibt; kraftvoll entfaltet er im Abgang feine Tabak- und Lakritznoten

Euro 58,00

Das passende Bier dazu

Batzen Viennarillo

Brauerei: Batzen Bräu Bozen
Bierstil: Vienna, Dry Hopped
Grad: 4,8 Vol. %
Aroma: Zitrusfrüchte, Mango, Aprikose
Geschmack: Tropische Früchte, leicht malzig
Passt zu: Aperitif, Fischgerichte, Fruchteis

Euro 6,00€



Menü

Herbstlicher Blattsalat
Waldfrucht-Dressing | Tropea-Zwiebeln
Kürbiskernöl

xxx

Variation von Waldpilzen
Büffelmozzarella
hausgemachte Grissini

oder

Hausgemachte Nudelfleckerln
„aglio, olio, peperoncino“
sautierte Garnelen

oder

Roastbeef
Topinambur | Trüffel-Hollandaise
Paprika

xxx

Süppchen vom violetten Blumenkohl
Walnussöl | Croûtons

oder

Orange | Maracuja | **Drink**

xxx

Käseknödel
Nussbutter | Parmesan | Tomaten

oder

Rücken vom Duroc-Schwein
Kümmeljus | Süßkartoffeln
Karotten | Brokkoli

oder

Kabeljau
Krustentierfmet | Süßkartoffeln
Karotten | Brokkoli

xxx

Mousse von der Karuna-Milchsokolade
fein garniert

oder

Himbeeren-Tonkabohnen-Sorbet

xxx

Käseauswahl

