

# SUNSET MENÜ

**ab 28. November 2018**

**Entenleberterrine mit frischem Pfeffer**

grünen Bohnen & Champignons  
Himbeervinaigrette

oder

**Wintersalat**

Orange, Granatapfel & Fenchel

---

**Gebratene Barbarie Entenbrust**

Apfelblaukraut im Winterapfel & Serviettenknödel  
Orangenjus

oder

**Kürbis Cocos Curry mit Limette**

Thaibasilikum & luftiger Tofu  
Koriander

---

**Parfait von brown bread & cinnamon**

karamellisiertes Orangengelee & Feigenmarmelade  
Pistazienstreusel

**Extragang: Käseauswahl**

Brioche & Chutney

€ 16

**€ 54 pro Person**

**3-Gang-Menü**

(inklusive Liftauffahrt)

## APERITIF EMPFEHLUNG

Champagne Barons de Rothschild Brut  
Domaines Barons de Rothschild, Frankreich  
€ 13,50 | 0,1 l

---

## WEINBEGLEITUNG

### Zur Vorspeise

2015 Riesling Auslese Volkacher Ratscherr  
Weingut Max Müller I  
Franken, Deutschland

### Zum Hauptgang

2015 Ripasso Marogne Valpolicella Superiore  
Weingut Zeni  
Veneto, Italien

### Zum Dessert

2016 Riesling „The Noble Wrinkled“  
Weingut d’Arenberg  
McLaren Valley, Australien

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

---

## OFFENE WEINE

2017 Chardonnay Los Vascos, Collection Baron de Rothschild Lafite, Chile	0,2 l	€ 12,50
2017 Gelber Muskateller, Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich	0,2 l	€ 13,20
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 Zweigelt Rubin, Weingut Markowitsch, Carnuntum, Österreich	0,2 l	€ 15,00
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.