

Apero Dinner

für Samstag den, 24.10.2020
von 15:00 bis 20:00

***für 2 Personen 52,00€ (für Vorspeise-Variation+2
Hauptgerichte+2 Dessert)***

Vorspeise-Variation:

- *Martino's gebezter Lachs auf Fenchel-Zucker Schoten (F)*
- *Casatica mit Pistazien und Honig (Buffelmich-Käse)(L)*
- *Entenleber Paté (L)*

Als Hauptgang wählen Sie bitte 2 Gerichte aus.

- 1) Schaufelbraten vom süddeutschen Ochsen in steirischer
Rotweinsauce 21,50€*
- 2) Gulasch aus der Rebkeule in Stromberger Pflaume-grünen
Pfeffer 21,50€*
- 3) Perlbuhn-Supreme mit Basilikum-Apfel-Kruste auf
Maronen-Sauce 21,50€*
- 4) Artischocken-Pecorino-Strudel auf Apfel-Tomaten-Pfeffer-
Sauce (Veg) 19,50€ (e,G)*

Dazu Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln

Dessert

Ricotta Törtchen

*Möchten Sie nur ein
Hauptgang bestellen dann gelten die abgebildeten Preise*

Aperitivo

für Samstag und Sonntag

Für 2 Personen 28,00€

Besteht aus:

- *Crostino mit gratiniertem Ziegenkäse (G)*
 - *Auberginen Caponata*
- *Salat aus Casatica Würfel-Iberico Nackenstreifen-halbgetrockneten Tomaten- in Pfeffer-Pesto (L)*
- *Tranche von der gefüllte Maispoularde in Speck-Mantel(I)*
 - *Entenleber Paté (L)*
- *Martino's gebeizter Lachs auf Fenchel-Zucker Schoten (F)*
 - *Gebackenen Artschocken aus der Normandie gefüllt mit Knoblauch und Pecorino auf Tomaten-Dip*

Das alles auf Palmblätter-Schale Salat-Bett und Brot

