

Menü vom 20. & 21. November

Bohnenvielfalt
mariniert – cremig – knusprig

Fischsuppe
mit Regenbogenforelle und Belugalinsen

Geschmortes Backerl vom Iberico Schwein
mit Chorizosud und Olivenfocaccia

Die besten Käse aus Hartmuths Käsekoffer
mit Paprikamarmelade

Kokospraline

Weinempfehlungen

*N.V.Crémant de Bourgogne, François Mikulski 29,-
2015 Sauvignon Blanc Section 94, Dog Point 45,-
2018 Grüner Veltliner Smaragd Rotes Tor, Hirtzberger 55,-*