

ZUM ALTEN Wasserschlossl

Menü

Süßsaure Aubergine
mit Pinienkernen, Tomate und frischen Kräutern



Schwarzwurzelcappuccino
mit Milchschaum



Limetten-Basilikum-Sorbet



Flugentenbrust, rosa gebraten, Wurzelgemüse,
Balsamicosauce und Kartoffelgratin

(6/8)

oder

Seesaibling, vom Grill, auf Wurzelgemüse,
jungen Kartoffeln und Velouté

(6/8)



Heidelbeer Mousse an Zimteis
mit Früchten

(A/C/G)

Menüpreis:

69,00 €

Aperitifempfehlung

Fränzi, bayrischer Prosecco
mit Quittensorbet

(0,1 l) 6,00 €

Ramos Pinto Quint de Ervamoira
Towny 10anas

(5 cl) 7,90 €

Tanqueray 0,00 %
mit Schweppes Tonic Water

(0,2 l) 9,00 €

Alternative zum Rotwein

Stromberger Pflaume, 100 % Direktsaft,
Privatkelterei van Nahmen

(0,2 l) 4,60 €

Weinempfehlung

2022 Sauvignon Blanc,
Weingut Heger, Edition Fischer
Baden, Deutschland

0,1 l 5,50 €

0,2 l 9,80 €

0,5 l 24,00 €

0,75 l 30,00 €

2020 Gran Trio, Rosso Salento
(Primitivo / Negroamaro / Malvasia Nera)
Cantine San Marzano
Apulien, Italien

0,1 l 5,50 €

0,2 l 9,80 €

0,5 l 24,00 €

0,75 l 30,00 €

