



ZUR GOLDENKRON

Winzerabend Weingut Nittnaus

Amuse Bouche

Marinierter Yellow Fin Thunfisch
mit Avocado, Senfkorn-Vinaigrette
Rosé Brut Bründelmeyer Flaschengärung

Vorspeise

Caesar Salad „neue Interpretiert“
mit Schwarzfederhuhn und altem Parmesan
2016 Heideboden Weiss, Pinot Blanc

Zwischengang

Muscheleintopf

mit Fenchel und Bitok von der roten Garnele
2014 Freudshofer Leithaberg Chardonnay

Zwischengang

Bretonischer St. Pierre

mit Mark-Kräuterkruste, jungem Lauch und Rotweinbutter
2015 Blaufränkisch Kalk und Schiefer

Zwischengang

Limousin Lammrücken

mit gebackenen Bohnen und Pistou Jus
2015 Comondor Merlot | Blaufränkisch

Hauptgang

Short Ribs vom U.S. Beef

mit Shiitake, Sellerie und BBQ
2012 Tannenbergl Blaufränkisch

Dessert

Cheesecake

mit Gewürzorange Ragout und Blutorange Sorbet
2015 Trockenbeerenauslese Chardonnay