

NACHT DER GOLDENEN TRAUBE

Gastkoch : Burkhard Bacher

Sonntag, 24. Mai 2009



Beginn 19 Uhr, Aperitif auf der Terrasse. Wir begrüßen unsere Gäste mit Sekt von Arunda Vivaldi und vier kleine Gaumenschleicher



Karamellierte Gänseleberterrine auf Rotweirinderfilet
mit Feigencreme und krokanten Reis
Gewürztraminer, Alsace Grand Cru 2006 – Frédéric Mochel



Seezungenstreifen mit Kräuter-Kardamonöl gebraten
auf Fenchelbrandade und Zitronenblätterjus
Gewürztraminer „Feld“ 2006 - Weinhof Kobler



Gebratener Ingwer-Risotto mit Königskrabbe
und Mango „Schokolade & Chili“
Gewürztraminer „Nussbaumer“ 2006 - Kellerei Tramin



Glasierte Entenbrust mit Grüntee-Honig,
Petersilien-Wasabi-Gemüse und Kokosnuß
Gewürztraminer „Kolbenhof“ 2006 - Kellerei Hofstätter



Gebrannte Creme von Gewürztraminer-Fontina
mit kleinem Kräutersalat und Tapiokaperlen
Wilder sardischer Fenchelsamentee und ein Gewürztraminergrappa



Marquise von Gewürzschokolade mit Szechuan-Pfefferkaramel
und geräucherten Litschi Eis
Rosenmuskateller „Terminum“ - Kellerei Tramin

