

Hochzeitsmenü

VORSPEISE

Carpaccio vom Biorind

Yuzu-Trüffelmarinade | Mousse vom Aberseer Schaffrischkäse | Black Tiger Garnele | Knoblauch Bruschetta | Kartoffel-Wasabi-Crunch

Vietnamesische Gemüseröllchen (vegetarisch)

Erdnusssauce | Apfel | Stangensellerie | Basilikum | Limette

SUPPE

Rinder Consommé

dreierlei Einlage | Wurzelgemüse | Schnittlauch

Paprika-Passionsfrucht-Schaumsuppe (vegetarisch)

Gebackener Spargel-Shiitake-Wan Tan | Kräuteröl

HAUPTGANG

Wiener Schnitzel vom Kalb

Kartoffel-Vogerlsalat | Preiselbeeren

Gegrilltes Zanderfilet in der Kräuterkruste

Zitrus-Lavendel – Risotto | Ofentomate | Pernotschaum

Hausgemachte Tagliatelle (vegetarisch)

Trüffelrahm | Radicchio | Birne | Pecorino | Wildkräutersalat

NACHSPEISE

Klassische Crème Brûlée

dreierlei von der Amalfi-Zitrone | Schokoerde

Schokoladiges Schichttörtchen

Marillen Sorbet & Ragout

Max & Nam