

Menü Gargellner Genussabend

Amuse-Bouche

Spanische Kroketten

Vorspeise

Gebackene Kalbssülzchen | Fermentierte Radieschen
Kartoffel-Kräuter Vinaigrette | Cumberland-Sauce
Knoblauch-Schwarzbrotchip

Zwischengang

Basilikum-Ingwer Granita
Prosecco

Hauptspeise

Geschmortes Rindsbäckchen mit Enzian-Selleriecreme
karamellisierte Babykarotten | Rotwein Reduktion
Selleriechip

oder

Sous-vide-gegartes Kürbisbäckchen mit
Enzian-Selleriecreme | Karamellisierte Babykarotten
Rotwein Reduktion | Selleriechip

Dessert

Sauerkäse Eis | Karamellisierte Portweinbirne
Schokoerde | Eiweiß Crunch

WIR SAGEN
GUTEN
APPETIT

