

GENUSSLIEFERUNG AM VALENTINSTAG

BURRATA STRACCIATELLA (D, G, O)

Räucherlachs | Paprikamarmelade | Basilikumöl

MARONI-KÜRBISSUPPE (G, O)

hausgemachte Gemüsechips

ROSA GEBRATENER BIO KALBSTAFELSPITZ (G, O)

Kren-Lauch-Erdäpfelpüree | Stangenbrokkoli | Rotkrautsauce

ODER

GEBRATENES ZANDERFILET (D, G, O)

Kren-Lauch-Erdäpfelpüree | Stangenbrokkoli | Rotkrautsauce

ODER

LASAGNE „YOU MAKE MY HEART BEET“ (A, C, G)

Rote Rübe | Schalotte | Kräuterseitling | Weichkäse

SALZKAREMELL MOUSSE (A, C, G, O)

hausgemachtes Granola mit Zotter Bitterschokolade |
Feigen-Portwein-Sauce

(A) Glutenhaltiges Getreide (B) Krebstiere (C) Ei (D) Fisch (E) Erdnuss (F) Soja (G) Milch oder Laktose (H) Schalenfrüchte (L) Sellerie (M) Senf (N) Sesam (O) Sulfite (P) Lupinen (R) Weichtiere

4-GÄNGE MENÜ

EUR 98 pro Person

inkl. Öfferl Brot „Madame Crousto“ & Bio Butter | Cocktail „My Date“

1 Flasche 0,75L Lorenz V. Grüner Veltliner pro Lieferung

VERANDA
MODERN AUSTRIAN