



FEINKOST SPEISEN BAR

Die Essklasse im Gandl

"Dibon" Cava Brut Seleccion, Bodegas Pinord

Menü

*Spargel-Ziegenfrischkäse-Quiche
an Wildkräuter-Salat mit Himbeer-Vinaigrette*

"Morgentau" Weißwein-Cuvée, Q.W. Schlossmühlenhof, Rheinhessen

*~ *~ *~ *

Erbsen-Estragon-Suppe mit Kurkuma-Orangencreme

Chasselas Maltesergarten, Weingut Rieger, Baden ^{Bio}

*~ *~ *~ *

Safran-Risotto mit Garnele

**"Feudo" Riviera del Garda Classico Chiaretto,
Azienda Agricola Feliciano, DOC Lombardei**

*~ *~ *~ *

*Flambierte Rinderlende
auf Zuckerschoten und Portwein-Jus*

"Selezione" Merlot, Elena Walch, DOC Südtirol

*~ *~ *~ *

*Joghurt-Minze-Creme
mit Mango-Eis, Vanille-Öl und Frühlingsgrün*

Bacchus, Udo Weber, Q.W. Nahe

Menü mit Aperitif und Weinbegleitung, 0,1 ltr, 5cl zum Dessert, 79,00 € pro Person

