

ALPS & OCEAN

Freitag 03. Juni 2022

Glas Champagner Bollinger, *Special Cuvée 16*

Glas Champagner Bollinger, *Rosé 18*

Glas Champagner Krug, *Grande Cuvée 44*

Glas Weingut Gross, *Furmint brut Nature 12*

Amuse-Bouche

Carpaccio von Jacobsmuschel mit Pastis Marin

Franz Netzl, *Chardonnay Wilde Liebe 2015*

Roh marinierte Gelbflossenmarkre
mit Buttermilch, Weizengras und Zucchini

Aldinger, *Sauvignon blanc OVUM 2016*

Olio dell'Ornellaia, gesalzene Butter
von Bordien und Hausbrot

Kaninchenragout mit Stockschwämmchen,
Basilikum und Fenchel

Antoine Jobard, *Saint Aubin Le Sentier du Clou 1er Cru 2014*

Pochiertes Bio-Ei mit Gänseleber,
Topinambur und Sommertrüffel

Gros Frere & Soeur, *Vosne Romanee 2009*

Weißes Trüffeleis mit Grillkaviar

Zweierlei vom Maibock (Rückenfilet und Schulter)
mit wilden Broccoli, Kerbelknolle und Johannisbeere

Paul Jaboulet, *Hermitage La Chapelle (SY) 2010*

Schokolade, Himbeere und Mandel
Süße Naschereien

Ornellaia, *Ornus 2019*

Weinbegleitung 95

Alkoholfreie Begleitung 55



falstaff

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

