



SCHICK-HERINGSSCHMAUS
am Aschermittwoch,
26. Februar 2020, um 18.30 Uhr



Frische Austern „Fines de Claires“

Das Beste vom Lachs
mit Oberskren und Dillsensauce

Aus heimischen Gewässern
Tartar vom Saibling und Gelatine von der Forelle mit Preiselbeergelee, Shrimpscocktail

Feine Auswahl an Sülzchen und Terrinen

Hausgemachte Heringssalate in verschiedenen Marinaden

Schinken Variation vom Labonca Sonnenschwein
mit hausgemachten Antipasti

Bouillabaisse von heimischen Fischen
Consommé vom Rind mit Kaiserschöberl

Gebratenes Saiblingsfilet in Rieslingsauce

Zander im Kürbiskernmantel

Piccata vom Seeteufel

Rotes Garnelencurry mit Kokosmilch

Spaghetti mit Muscheln und Sauce Arrabbiata

Pörkölt vom Wels (wahlweise mit Speck)

Rosa gebratenes Rindsfilet

Beilagen:

Petersilienkartoffeln, Liebstockrisotto, gebratene Polenta, Basmatireis, glaciertes Wurzelgemüse, Letschogemüse, geschmortes Fenchelgemüse

Kapuzinerauflauf mit Marzipansauce

Panna Cotta von Ingwer und Orange

Schokoladenmousse

Frischer Fruchtsalat

Feinste Auswahl an Pétits fours

Österreichische Käseauswahl

€ 75,00 pro Person

inklusive Aperitif, Musik, Gedeck und aller Steuern.

Änderungen vorbehalten.

Lieber Gast,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, ersehen Sie direkt am Buffet anhand der jeweiligen Speisenbeschriftung samt Legende.