WALDSCHLÖSSCHEN IGLUS

Apero

Waldschlösschens Jager-Tee aus der Hofgut Thermoskanne (mit oder ohne Alkohol)

Vorspeisen

Ganzes warmes Waldschlösschen Mehrkornbrot mit Dip vom Grünkohl-Kimchi

Waldschlöschens spicy Beef Tatar auf geröstetem Körnerbrot

Carpaccio aus der heimischen Rehkeule mit mariniertem Sellerie und gerösteten Mandeln

Norwegisches Lachsfilet im Tempura-Teig ausgebacken, mit Teriyakisauce und Chili-Mayonnaise

Perline von Mozzarella di Bufala Campana und Falafel mit Carpaccio von der grünen sizilianischen Merinda-Tomate

Dessert

Aus der Gusseisen-Pfanne:

Mandelsplitter-Kaiserschmarrn mit Marillenragout, Dagobertshäuser Apfelkompott und dreierlei AROMA-Eis

Digestif

Heißer Williams Likör mit Schlagsahne aus einem Mini-Bierglas (mit oder ohne Alkohol)

Hauptgang nach Wahl

Tranchen vom argentinischen „Grainfeed“ **Premium-Rinderfilet**

oder

Brust und Keule von der Ente
mit Teriyaki und Sesam lackiert

oder

Geschmortes Schulterscherzel vom österreichischen Bio-Rind
mit Burgundersauce

oder

Filet vom Lofoten-Skrei
mit körniger Dijon-Senfsauce

oder

Hausgemachte Rote-Beete- Knödel
auf lauwarmem Kohlrabisalat

Die Beilagen werden ebenfalls in der Tischmitte platziert:

Rösti-Sticks, Rahmlauch, Karotte süß-sauer, mallorquinischer Kartoffelstampf

WEINKARTE

Unsere besonderen Empfehlungen für den vinologischen Iglu-Genuss

Weißwein

2019er	Grüner Veltliner „vom Löss“ | Türk	Österreich	32 €
2020er	Grauburgunder | Am Nil	Pfalz	34 €
2020er	Gavi di Gavi | Villa Sparina	Italien	39 €
2020er	Albarinho | Terras Gauda	Spanien	44 €
2020er	Vermentino „Perlato del Bosco“ | Tua Rita	Italien	44 €
2018er	Alvarinho „Vigna del Fonte“ | Soalheiro	Portugal	44 €
2020er	Weißburgunder & Chardonnay | Dönnhoff	Nahe	49 €
2017er	Riesling „Auf der Mauer“ | Basserman-Jordan	Pfalz	54 €
2019er	Riesling „Weiß-Erd“ | Künstler	Rheingau	74 €
2015er	Weißburgunder „Nova Domus“ | Terlan	Italien	85 €

Roséwein

2020er	Rosé „11 Minutes“	Italien	34 €
2019er	Rosé | Soalheiro	Portugal	36 €

Rotwein

2018er	Alentejo Tinto | Herdade dos Grous	Portugal	35 €
2013er	Valpolicella „Ripasso“ | Fattori	Venetien	38 €
2013er	Douro Tinto | Quinta Valbom	Portugal	38 €
2016er	Barbera d’Alba | Gagliardo	Italien	49 €
2018er	Alentejo „23 Barricas“ | Herdade dos Grous	Portugal	54 €
2016er	Spätburgunder „Saumagen“ | Am Nil	Pfalz	59 €
2016er	Château Les Cabannes | St. Emilion	Bordeaux	65 €
2014er	Cabernet-Merlot „Monteti“ | Tenuta Monteti	Toskana	69 €
2016er	Château L’Hetre | Castillion	Bordeaux	85 €
2017er	Merlot | Lacules	Pelepones	89 €
2012er	Brunello di Montalcino | Giodo	Italien	130 €
2019er	Cabernet Sauvignon | Caymus	Kalifornien	175 €

Wir halten noch viele weitere Weinschätze für Sie bereit.

Fragen Sie gern nach der großen Waldschlösschen Karte.