



RINDCHEN MENÜ IM MIDGARDHAUS

19. Oktober bis 21. November 2021

APERITIF

Sauvignon Blanc, Ela Hill Sekt

Puklavac, Slowenien

DIE WEINE

2020 Verdicchio di Matelica, DOC „Terre di Valbona“

Belisario, Marken, Italien

2020 Muskateller „Sand“

Pfaffl, Weinviertel, Österreich

2020 Pinot Blanc & Auxerrois „Großes Holz“

Gabel, Pfalz, Deutschland

2019 „Pimenta Preta“ Reserva

Relvas, Alentejo, Portugal

2018 „Angerhof“ Auslese

Tschida, Neusiedlersee, Österreich

DAS MENÜ

Rotolo von Ricotta und feinem Spinat

Kirschtomaten-Sauce / Kräutersalat

Süppchen vom im Ganzen gebackenen Sellerie

Zweierlei Apfel / Lebkuchen / Schwarzer Trüffel

Gerösteter Kabeljau

Sepia-Risotto / Fenchel / Vongole

Rinderfilet vom Black Angus

Röstzwiebel / Petersilie / Pommery Senf

Cheesecake „New York“

Kumquat / Himbeere / Cookie

69 € pro Person inkl. Aperitif, Menü & Weinbegleitung