

## *Herbst/Winter Menü 5*

### *Zum Empfang:*

<i>Likör und Saft von der Johannisbeere aufgefüllt mit Rieslingsekt</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Veggie Burger mit To-Mo, Basilikumpesto, Feldsalat</i>	<i>3,10 €</i>

*Loup de Mer an Wintersalaten mit Ofenbrot*

*12,90 €*

*\*\*\**

*Sahniges Süppchen von grünen Erbsen mit Garnelenspieß*

*5,90 €*

*\*\*\**

*Kleines Beerensorbet /Himbeergeist*

*4,50 €*

*\*\*\**

*Rosa gebratene Entenbrust, Orangenjus,  
Mandelbrokkoli und gebackenen Kartoffelplätzchen*

*18,90 €*

*\*\*\**

*Panna Cotta von der Kokosmilch mit marinierten Beeren*

*6,20 €*

*Kaffee, Cappuccino, Espresso, Digestif*

### *Weinempfehlung:*

*2014er Sepp Moser Hedwigshof*

*Neusiedler See, Austria*

*Blauer Zweigelt, kompakt im Mund, reifes leckeres Tannin,  
sehr schöner Wein mit Temperament und Fülle*

*24,50 €*