

GETRÄNKE

Aperitif

Cocktail of the Month
aus unserer Hotelbar

* * *

2022 Katharina Janus

Riesling, trocken, Pfalz, Deutschland 0,1 l

* * *

2022 Katharina Janus

Grauburgunder, trocken, Pfalz, Deutschland 0,1 l

* * *

2022 Weingut Alois Kiefer

Pinot Noir Rosé „Element“, trocken,
Pfalz, Deutschland 0,1 l

* * *

2020 Château le Rosiers

Merlot / Cabernet Sauvignon, trocken,
Bordeaux, Frankreich 0,1 l

* * *

2022 Weingut Loimer Grüner Veltiner

Trocken, Bio, Kamptal, Österreich 0,1 l

* * *

2020 Weingut Schröck Beerenauslese

Burgenland, Deutschland 5cl

MENÜ

Tataki vom Thunfisch

Mango Pfeffer Kompott, Koriander, Kokos-Thaicurrycreme

* * *

Zitronengras Currysüppchen

Kokosschaum, Glasnudeln

* * *

Geflämmte Scheiben vom Hamachi

Gepickelte Gurken, Zitrus Mayonnaise, Apfel-Wassabi Beurre
Blanc

* * *

Supreme von ‚Klangens Weidegockel‘

Mole, Gewürzerunch, Zweierlei Sellerie, Gebratene Pilze, Purple
Curry Jus

* * *

Gebratenes Seeteufelmedaillon

Karotten-Passionsfruchtcreme, Ananasspitzkohl, Sauce
Americaine

* * *

Mango Salat

Limette, Kakaosorbet, Karamellisierte Kürbiskerne

CULINAIRE alto RESTAURANT

WILLKOMMEN
IN UNSERER MITTE

*IM RESTAURANT ALTO
BY JANES GERDES*

