

Das WILDGANS Valentinstags-Menü

- Änderungen vorbehalten -

* * *

VORSPEISE

Thunfisch Tataki vom Gelbflossen-Thuna in Super-Sashimi-Qualität mit Ponzu-Sud (A, F, O)

Weinbegleitung:

Weißburgunder von der Kellerei Kaltern / Südtirol, Italien / trocken / 0,1l – auch als offener Wein 0,2l für 12,00€
(Aromen von frischen Zitrusfrüchten, zarten Blüten sowie feine Nuancen von Apfel, Birne und Quitte mit saftig markanter Säure.)

SUPPE

Hummer-Bisque mit confierter Riesengarnele (K, M)

Weinbegleitung:

Hochheimer Stielweg von Künstler / Riesling, Alte Reben / Rheingau, Deutschland / trocken / 0,1l - auch als of. Wein 0,2l für 15,00€
(Limone, Papaya und Passionsfrucht in der Nase. Am Gaumen saftig und konzentriert, mit einer charmanten, mineralischen Säure.)

ZWISCHENGANG

Yuzu-Sorbet au Crémant Rosé – auch mit alkoholfreiem Sekt

HAUPTGANG

Sous vide gegartes und rosa gebratenes

Rinderfilet

oder

Chateaubriand

(500gr für 2 Personen für +10,00 € Aufpreis
pro Person und **nur auf Vorbestellung**)

von der Campo-Ranch in Argentinien mit getrüffeltem Kartoffelgratin,
Marktgemüse und Portwein-Jus (M)

Weinbegleitung:

Black Print von Markus Schneider / Pfalz, Deutschland / trocken / 0,1l – auch als offener Wein 0,2l für 14,00€
(Reife Fruchtaromen von Kirsche und Johannisbeere. Konzentriert und wuchtig, gleichzeitig saftig und kraftvoll im Geschmack.)

oder

Tuna-Steak vom Gelbflossen-Thuna in Super-Sashimi-Qualität
mit Sesamkruste auf Asia-Wok-Gemüse (A, F, O)

Weinbegleitung:

Pinot Grigio von der Kellerei Kaltern / Südtirol, Italien / trocken / 0,1l – auch als offener Wein 0,2l für 12,00€
(Füllig und geschmeidig mit Noten von Golden Delicious Äpfeln, Birnen und Quitte und anhaltenden reifen Nachgeschmack.)

DESSERT

Dessert-Überraschung: „Schokoladige Verführung“ (E, G, M)

Weinbegleitung:

Brachetto de Acqui von Braida / Piedmont, Italien / süß / 0,1l – auch als offener Wein 0,1l für 7,50€
(Im Bouquet mit Erinnerungen an reife rote Früchte und Rosen. Im Geschmack lieblich, weich, zart mit langanhaltenden Aroma.)

* * *

3-Gang Menü (Vorspeise, Hauptgericht, Dessert) für **64,90 €** pro Person / Weinbegleitung: **+18,50 €**

5-Gang Menü für **79,90 €** pro Person / Weinbegleitung: **+24,50 €**



vegetarisch



vegan



glutenfrei

Die Legende zu den Allergienhinweisen finden Sie auf der letzten Seite.

Das WILDGANS Valentinstags-Menü

Veggie/Vegan

- Änderungen vorbehalten -

* * *

VORSPEISE

Rote-Beete-Carpaccio mit Burrata, Cherrytomaten, Granatapfel,
Pinienkerne und Balsamico-Vinaigrette (M)

– auch als vegane Alternative mit veganem Feta-Ersatz verfügbar –

Weinbegleitung:

Riesling von Fritz Haag / Mosel, Deutschland / trocken / 0,1l – auch als offener Wein 0,2l für 11,00€
(Minzige Frische mit Aromen von Aprikose und Zitrus, mit schönem Säurebogen. Gehört zu den Top 5 vom deutschen Riesling.)

SUPPE

Apfel-Pastinaken-Suppe mit Haselnusscrunch (N, M)

Weinbegleitung:

Spätburgunder Rosé von Salwey / Baden, Deutschland / trocken / 0,1l – auch als offener Wein 0,2l für 9,00€
(Noten von reifen Himbeeren, saftigen Erdbeeren und Rosenblüten. Spritzig und frisch, und im Abgang rote Beeren und Süßkirsche.)

ZWISCHENGANG

Yuzu-Sorbet au Crémant Rosé – auch mit alkoholfreiem Sekt

HAUPTGANG

Gebratenes Tempoh mit Sesamkruste auf Asia-Wok-Gemüse (A, O)

Weinbegleitung:

Weißburgunder von der Kellerei Kaltern / Südtirol / trocken / 0,1l – auch als offener Wein 0,2l für 12,00€
(Aromen von frischen Zitrusfrüchten, zarten Blüten sowie feine Nuancen von Apfel, Birne und Quitte mit saftig markanter Säure.)

DESSERT

Dessert-Überraschung: „Schokoladige Verführung“

– Menü auch mit veganer und glutenfreier Dessert-Alternative –

Weinbegleitung:

Brachetto de Acqui von Braida / Piedmont, Italien / trocken / 0,1l – auch als offener Wein 0,1l für 7,50€
(Im Bouquet mit Erinnerungen an reife rote Früchte und Rosen. Im Geschmack lieblich, weich, zart mit langanhaltenden Aroma.)

* * *

3-Gang Menü (Vorspeise, Hauptgericht, Dessert) für **59,90 €** pro Person / Weinbegleitung: **+17,50 €**

5-Gang Menü für **69,90 €** pro Person / Weinbegleitung: **+22,50 €**



vegetarisch



vegan



GF glutenfrei

Die Legende zu den Allergienhinweisen finden Sie auf der letzten Seite.