



KRAFTWERK - MENÜ

CULINARY EXPERIENCE

DELICE FOIE GRAS

Terrine & Mousse von der Gänseleber / Mango / Cremovo

~

CEVICHE VOM WIDLACHS *

Avocado / Mais / Tomaten / Chili / Frühlingszwiebel / Koriander

~

GEBACKENES BIO EI *

Sommertrüffel / Spinat

~

WELS „STEIRISCH“

Wurzelgemüse / Kartoffelpüree / Nage / Kren / Kürbiskernöl

~

MOJITO-SORBET *

~

SURF & TURF *

Rinderfilet / ausgelöster Hummer / gegrillte Wildfang Garnele /
Paprika-Tomaten-Teriyakisauce / Tomaten-Zucchini Gemüse / Süßkartoffelpommes

~

TETE DE MOINE *

Wildkräuter / Aprikose / Frischkäse

oder

WARMER SCHOKOKUCHEN *

flüssige Himbeerefüllung / Himbeersorbet (ca. 20 min. Zubereitungszeit)

Menüpreis pro Person 8-Gang € 99,00

5-Gang € 79,00 *

Wir servieren dieses Menü tischweise.

Je nach Verfügbarkeit!

JRE
JEUNES RESTAURATEURS