

## APÉRITIF

GLAS CRÉMANT D'ALSACE - WEISS / ROSÉ  
WUNDERBAR MOUSSIEREND, TROCKEN-FRUCHTIG

GLAS „HUGO“ ALKOHOLFREI  
MIT SELBSTGEMACHTEM HOLUNDERBLÜTENSIROUP

## WEISSWEINE

ARDARÍ 2015 VERONESE BIANCO IGT  
FATTORIA TERRE DI MOLINA, MOLINA (VR)  
FRISCH-DUFTIGER, TROCKENER, LEICHTER &  
UNGEWÖNLICHER WEISSWEIN AUS 4ERLEI  
REBSORTEN DIE IN 600 M HÖHE ANGEBAUT WERDEN!

RIESLING D'ALSACE „LES NATURES“  
JEAN-BAPTISTE ADAM, AMMERSCHWIHR  
TROCKEN-FRUCHTIGER BIORIESLING,  
MINERALISCH MIT SCHÖNER SÄURE

PINOT GRIS 2014  
MAISON BOECKEL MITTELBERGHEIM, ALSACE  
FRISCH-FRUCHTIGER, GANZ LEICHT RESTSÜSSER,  
ELEGANTER GRAUER BURGUNDER AUS DEM ELSASS

## ROTWEIN

ROSSO DI MONTALCINO 2012 DOC  
TENUTA LE POTAZZINE, MONTALCINO  
100 % SANGIOVESE, FÜR 10 MONATE IM GROSSEN  
EICHENFASS AUSGEBAUT. DANACH 6 MONATE AUF DER  
FLASCHE. BOUQUET VON ROTEN BEEREN & WALDBEEREN.  
SAFTIG, FRUCHTIG, VOLLMUNDIG.

# MENÜKARTE STEFAN'S 50ER 16. OKTOBER 2016

## AMUSE BOUCHE



KÜRBISCRÈMESUPPE MIT RIESENGAMBAS  
MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN & STEIRISCHEM KÜRBISKERNÖL

ODER

BUNTER, FRISCHER SALATELLER  
MIT 4ERLEI BLATTSALATEN, 3ERLEI ROHKOST AN SELBSTGEMACHTER  
KRÄUTERVINAIGRETTE



CHÈVRE CHAUD - ZIEGENFRISCHKÄSE  
IM SPECKMANTEL GEBRATEN, AN BALSAMICOCRÈME

ODER

STEINPILZ-RISOTTO MIT GEBRATENEN RIESENGARNELEN

ODER

JAKOBSMUSCHELN AN SAFRANCRÈME  
AN EINER GARNITUR AUS FRISCHEM BLATTSPINAT



SAFTIGES KALBSKOTELETTE MIT FRISCHEN STEINPILZEN  
BLATTSPINAT & STAMPFKARTOFFELN

ODER

LAMM IM KRÄUTERMANTEL  
ZARTER LAMMRÜCKEN MIT PROVENZALISCHEN KRÄUTERN DAZU  
SCHÖNES RATATOUILLEGEMÜSE & KARTOFFELGRATIN

ODER

FRISCHES KABELJAUFILET SANFT GEBRATEN  
AN BLATTSPINAT & STEINPILZ-RISOTTO



CASSISSORBET MIT „AUFGUSS“ ODER CRÈME BRULÉE