

Candlelight Dinner -Romantik-

FRÜHLING
FEBRUAR BIS MAI

Wir servieren Ihnen zu jeder Tages- und Abendzeit

PÄRCHENPREIS
€ 139,00

IHR APERITIF ZUR WAHL

Juliusspital Secco trocken
mit Mango oder mit saisonal-
aktuellem Früchte -
Limes und wir hätten auch
alkoholfreien Secco

oder gerne auch Aperol
Sprizz, Gin & Tonic

MENÜ MIT WAHL IHRES HAUPTGERICHTES

TOMATEN UND PESTOBROT ●

Zweierlei Paprikacreme, Meersalzbutter

LOMO VOM IBERISCHEN EICHELFERKEL ●

Aprikosenchutney, Piemontos, Saubohne

GRÜNE SPARGELSUPPE ●

Gebackenen Bärlauchravioli

AQUARELLO RISOTTO MIT MUSCHELN ●

Garnele, Blutampfer, gebackener Pulpo - Chip

MOJITO-SORBET

zum Abkühlen vor der Hauptspeise

INCLUSIVE

- Aperitifs
- Große Flasche Aqua Monaco, Sprudel oder Still
- 0,75 Flasche Juliusspital Cuvée weiß, Trocken - Halbtrocken - Rosé
Keine Lust auf Wein?
Wir ersetzen mit Bier oder alkoholfreien Getränken.
- Espresso - Cappuccino - Latte - Tee - Schokolade

ROSA GEBRATENE KALBSLENDEN ●

Weißer Pfefferschäum, geschmorte Backe, Ofen-Möhren, Erbsen, gebratenes Filoteig - Kartoffelsäckchen zweierlei Glockenpaprikacreme, Kartoffelstäbchen

oder GEFLÄMMTES SAIBLINGSFILET ●

Rosa Grapefruit, wilder Blumenkohl, gebackene Kapern, pikantes Cous - Cous

oder SESAM - BLÄTTER TEIGKISSEN MIT ORIENTALISCHEN GEMÜSE ●

Purple - Curryschaum, Lotuswurzel - Chips

ÜBERRASCHUNGS- DESSERT

Süßes Potpourrie, kleines Feuerwerk + Espresso

oder TRÜFFELBRIE

Essigzwetschgen, Walnussbrot - Chips

PÄRCHENPREIS
€ 139,00

Candlelight Dinner -Romantik-

SOMMER

JUNI BIS SEPTEMBER

Wir servieren Ihnen zu jeder Tages- und Abendzeit

IHR APERITIF ZUR WAHL

Juliusspital Secco trocken
mit Mango oder mit saisonal-
aktuellem Früchte -
Limes und wir hätten auch
alkoholfreien Secco

oder gerne auch Aperol
Sprizz, Gin & Tonic

MENÜ MIT WAHL IHRES HAUPTGERICHTES

OLIVENSTANGERL ●

Kichererbsencreme, Meersalzbutter

CEVICHE VON DER LACHSFORELLE ●

Limone, roter Zwiebel, Kapuzinerblütenknospe,
japanischer Zierkohl

SÜSSKARTOFFELSUPPE ●

Kreuzkümmel, Maishähnchen, Pak Choi

GEBRATENES ROTBARSCHFILET ●

Peperoni-Vinaigrette, Apfel - Koriander, Minze,
lauwarmer Bulgursalat

GURKEN-ESTRAGON-SORBET

zum Abkühlen vor der Hauptspeise

INCLUSIVE

- Aperitifs
- Große Flasche Aqua Monaco, Sprudel oder Still
- 0,75 Flasche Juliusspital Cuvée weiß, Trocken - Halbtrocken - Rosé
Keine Lust auf Wein?
Wir ersetzen mit Bier oder alkoholfreien Getränken.
- Espresso - Cappuccino - Latte - Tee - Schokolade

PLUMA VOM IBERICO FERKEL ●

Chorizojus, gebratene Pfifferlinge, Kohlrabicreme, Manchego - Kartoffelstäbchen

oder GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET IM BOUILLABAISSE - FOND ●

Schwarzer Knoblauch, Fenchel, Artischocke, Rouille - Creme und gebackene Graupenbällchen

oder GEBRATENE STEIN- PILZE MIT PIMIENTOS ●

Haselnüsse, Spinat, Kartoffelrisotto

ÜBERRASCHUNGS- DESSERT

Süßes Potpourrie, kleines
Feuerwerk + Espresso

oder FRANZÖSISCHE KÄSEAUWAHL

Himbeergelee

Candlelight Dinner -Romantik-

PÄRCHENPREIS
€ 139,00

WINTER

OKTOBER BIS JANUAR

Wir servieren Ihnen zu jeder Tages- und Abendzeit

IHR APERITIF ZUR WAHL

Juliusspital Secco trocken
mit Mango oder mit saisonal-
aktuellem Früchte -
Limes und wir hätten auch
alkoholfreien Secco

oder gerne auch Aperol
Sprizz, Gin & Tonic

MENÜ MIT WAHL IHRES HAUPTGERICHTES

ENTENRILETTE ●

Meersalzbutter, Mini - Brioche

TRÜFFEL - FRISCHKÄSEPRALINE ●

Zweierlei Selleriesalat, Schwarzwurzel - Chips

GELBE - BEETE - SUPPE ●

Petersilienwurzelcreme, Wan - Tan - Chips

ONSEN-EI MIT GRÜNKOHLSPINAT ●

Braune Butter, Kerbelwurzel, Steckrübenschaum

BRATAPFEL - SORBET

zum Abkühlen vor der Hauptspeise

INCLUSIVE

- Aperitifs
- Große Flasche Aqua Monaco, Sprudel oder Still
- 0,75 Flasche Juliusspital Cuvée weiß, Trocken - Halbtrocken - Rosé
Keine Lust auf Wein?
Wir ersetzen mit Bier oder alkoholfreien Getränken.
- Espresso - Cappuccino - Latte - Tee - Schokolade

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST ●

Blaukrautsauce, Spitzkohltascherl, Vinschgauer - Knödel

oder ANGERÄUCHERTES LABEL ROUGE LACHS- FILET IM PAELLAFOND ●

Garnele, Jakobsmuschel,
gebackene Reiskrokette

oder FREGOLA DI SARDA MIT BERGLINSEN ●

Sardische Hartweizen
Pasta, Ofen - Kürbis,
gefüllte Lauch - Cannelloni

ÜBERRASCHUNGS- DESSERT

Süßes Potpourrie, kleines
Feuerwerk + Espresso

oder TALEGGIO KÄSE IM CIABATTA MANTEL GEBRATEN

Quittenragout, Holunder-
beere, Radicchio