



KOSTBARER

MITTWOCH

24.11.2021

18:30 Uhr

## *Großes Trüffel-Treffen: Alba trifft Perigord.*

### *Menü*

Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

Parfait von der Wildente  
mit schwarzem Trüffel und Vogelbeeren

\*\*\*\*\*

62° Freilande  
mit Cremespinat und weißer Albatrüffel

\*\*\*\*\*

Kabeljau mit Karfiol,  
Beurre Blanc und weißer Albatrüffel

\*\*\*\*\*

Stubenkücken mit Sellerie,  
Fregola Sarda und schwarzem Trüffel

\*\*\*\*\*

Geeiste Valrhona-Schokotrüffel

### *Weinbegleitung*

Champagne Rose, Pierre Gimonnet

\*\*\*\*\*

Riesling vom Urgestein, Schloss Gobelsburg,  
Kamptal

\*\*\*\*\*

Bourgogne Blanc, Vincent Girardin,  
Meursault

\*\*\*\*\*

Pinot Grigio, Jermann, Friaul

\*\*\*\*\*

Grand Vin de Chateau Plaisance Magnum,  
Macau en Medoc, Margaux

\*\*\*\*\*

Dessertwein

Menü € 105,00 inklusive  
Weinbegleitung, Kaffee & Mineral

### *Gasthof Schloss Aigen*

Familie Berger | Schwarzenbergpromenade 37 | A-5026 Salzburg

Reservierungen: +43 (0) 662 621284 | [office@schloss-aigen.at](mailto:office@schloss-aigen.at) | [www.schloss-aigen.at](http://www.schloss-aigen.at)

Öffnungszeiten: Donnerstag bis Sonntag

