

Großes Trüffel-Treffen: Alba trifft Perigord.

Menü

Amuse Bouche

* * * * *

Beef-Tataki & Brillant Savarin mit Trüffelvinaigrette

* * * * *

62° Freilandei mit Cremespinat und weißer Albatrüffel

* * * *

Kabeljau mit Karfiol, Beurre Blanc und weißer Albatrüffel

* * * *

Wachtel mit Kürbis Gefüllter Caccavelle und schwarzem Trüffel

* * * * *

Geeiste Valrhona-Schokotrüffel

Weinbegleitung

Champagne Brut Reserve, Bérèche et Fils

* * * * *

Ribolla Gialla, Az. Agr. Bortolusso, Friaul

* * * * *

Chardonnay, Massolino, Piemont

* * * * *

Pinot Grigio "Porer", Lageder, Südtirol

* * * * *

Valpolicella Superiore, Maternigo, Az:. Agr. Tedeschi, Pedemonte

* * * * *

Dessertwein

Menü € 140,00 inklusive Weinbegleitung, Kaffee & Mineral

Gasthof Schloss Aigen

Familie Berger | Schwarzenbergpromenade 37 | A-5026 Salzburg

Reservierungen: +43 (0) 662 621284 | office@schloss-aigen.at | www.schloss-aigen.at

Öffnungszeiten: Donnerstag bis Sonntag

