

## Frühling im Braband Spring at the Braband

Antipasti | gegrilltes mediterranes Gemüse | Oliven | Mozzarella

*Grilled Mediterranean vegetables | olives | mozzarella*

Grüner Veltliner, Weingut Pfaffl, Weinviertel, Österreich

und | oder

Grüne Frühlingskräuter-Kartoffelsuppe

paprizierte Croûtons | grüner Spargel

*Green spring herb potato soup | paprika croutons | green Asparagus*

Weißer Burgunder, Weingut Geisser, Pfalz, Deutschland

\*\*\*

Schwarzes Heilbuttfilet | Pernodschaum | Pak Choi

Navetten | Risoni

*Black halibut fillet | Pernod foam | pack choi | Turnips | Risoni*

Sauvignon Blanc Dreisatz, Weingut Kitzler, Rheinhessen, Deutschland

oder

Rosa Lammhüfte | Portweinjus | Schneidebohnen-casoulett  
junge Röstdrillinge

*Pink lamb hip | Port wine jus | sliced green beans | Young roasted potatoes*

Spätburgunder QbA, Weingut Geisser, Pfalz, Deutschland

\*\*\*

Galliano-Holunder-Törtchen | marinierte Blaubeeren | Waldmeistergel

*Galliano elderflower tartlet | marinated blueberrys | woodruff jelly*

Rhabarber Spritz

Menüpreis | menu cost

3 Gänge | 3 course 49,00 €

4 Gänge | 4 course 57,00 €

Weinbegleitung | wine accompaniment

3 Gänge | 3 course 20,00 €

4 Gänge | 4 course 25,00 €

Korrespondierende Weinbegleitung | corresponding wine

Pro Gang 1 Glas Wein 0,1l, inklusive eines Prosecco Blanc, Cecilia Baretta als Aperitif

*1 glass of wine 0,1l per course, including a Prosecco Blanc as an aperitif*

(Änderung der Jahrgänge vorbehalten | *The vintages are subject to change*)