



„WINE & DINE“

*K.G. Terlan
mit
Klaus Gasser und Wolfgang Trafojer*

APERITIF

Champagne

Legras & Haas Brut Tradition

Terlaner Weinsuppe



Daniel Sorlut – Auster – Gurke – Apfel – Limette



Krokanter Zucchini-raviolo – Balfegò Thunfisch – Wasabi



Tartar vom Piemonteser Rind – Burrata – Sardelle “Cantabrico”



MENÜ

Jakobsmuschel

Hummernage – Terlaner Spargel – Kerbel
Terlaner Magnum 2017



Sellerieraviolo

Geflämmt Lachs– Miso – Rote Beete
Terlaner Magnum 2017



Bio-Gänseleber

Apfel – Holunderbeeren – Brioche – Lagrein-Buttereis – Maldon Salz
Weissburgunder Vorberg Magnum 2008



Maibockkrücken

Cassisglace – grüner Spargel – gefüllte Morchel– Petersilienwurzelpüree
Lagrein Porphyry 2009



Frischer Parmesan aus dem Nonsberg

Honig – Walnüsse
Weissburgunder Rarity 2005



Weißes Schokoladenmousse

Kaffee – karamellisierte Birne – Fior di latte Eis
Gewürztraminer Lunare 2006