

dock:

8-gängiges Weindegustationsmenü

mit dem neuen Jahrgang 2011

13.04.2012 und 14.04.2012

20.04.2012 und 21.04.2012

Aperitif: **DOCK: Rosé Sparkling** oder **DOCK: White Sparkling**

oder **DOCK: White Sparkling mit Marille**

Crevetten mit Linsen und Joghurt-Minze Dressing

Gelber Muskateller „Göttweiger Berg“ 2011

Sauvignon Blanc „Göttweiger Berg“ 2011

Schaumsuppe von Ziegenfrischkäse mit Dinkelperlen

und Schinchenchip

DOCK: Rosé 2011

Kräuter-Parmesanflan mit Gemüse und Schinken

Grüner Veltliner Kremstal DAC „Frauengrund“ 2011

Grüner Veltliner Kremstal DAC „Oberfeld“ 2011

Truthahnrollchen mit Spargel und Weißweinsauce

Riesling Kremstal DAC „Antonius“ 2011

Riesling Kremstal DAC „Gottschelle“ 2011

Fruchtsorbet

Kellerrunde mit 2 Überraschungsweine

Kräuterrinderroulade mit rahmigen Kürbisgemüse

Cabernet Sauvignon Reserve „Neubergen“ 2009

Sacra 2009

Marmor-Cupcakes mit Weichselragout und Schlagobers

Pinot Noir Reserve „ Wachau“ 2008

St. Laurent Reserve „Lusthausberg“ 2009

Cremeschnitte vom Camembert mit Paprikadip

Zweigelt / St. Laurent Eiswein 2006

Preis pro Person EUR 64,00 inkl. Weinbegleitung, Wasser, Schnaps und Kaffee

Reservierung erforderlich!