

LENDRING DINNER – MENÜ



AB 17:00 - 5 GANG - 69€

Gänge vom Menü können einzeln auch bestellt werden

Weinempfehlung:

Weißburgunder, Pinot Grigio

Lendring Empfehlung:

Glas:

Weißburgunder von Schmolzer 2023 - € 5,20

Flaschenwein:

Pinot Grigio D.O.C - S.Jermann. € 54,-

Empfehlung:

ein kleines Kellermeister 0,3 - 3,90 €

von der Brauerei Hirt

Weinempfehlung:

Chardonnay, Chablis

Rotwein: Pinot Noir

Lendring Empfehlung:

Glas:

Chardonnay- Carnuntum DAC - M.Auer - € 5,20

Flaschenwein:

Chablis Petit - Domain Garnier 2022 - € 44,-

Weinempfehlung:

vollmundiger Rotwein: Syrah oder Bordeaux

Lendring Empfehlung:

Glas:

Cotes du Rhone - Perrin 2020 € 5,60

Flaschenwein:

Syrah -Alte Rebe - Ceel 2019 - € 75,-

Empfehlung:

Südseeinsel, Espresso Martini, Espresso

Lendring Empfehlung:

Glas: Beerenauslese vom Kracher 6cl € 3,90

Weinbegleitung 5 Gang:
20,-€

Nordlicht

gebeiztes Lachsfilet, Gin,Tonic, Rote Rübe,
Wasabi Mayonnaise, Sprossen

€ 15,80

Birnen-Maroni Gemäcker

leichte Cremesuppe, Maroni, Birne,
Ziegenkäse, Prosecco, Haselnuss

€ 7,80

goldener Herbst

Kartoffel-Kürbis Gnocchi, Kürbiscreme,
schwarzer Knoblauch, Senfkörner,
Amaranth

€ 15,80

Wagyu November Sinfonie

Geschmortes Wagyu Beef Brisket,
Rotkraut, Sellerie, Kartoffel, konfierte
Zwiebel, Knoblauch

€ 31,80

Passion der Sinne

Schokoladenmousse, Passionsfrucht,
Vanille, Pistazie, Sesam

€ 9,50