

Attisholz RESTAURANT

Idee für ein Dinner

Warmer Morchelsalat

Zweierlei von der Entenleber

Hummer mit Rosa Pfeffer & Gin

Milken-Lasagne & Perrigord-Trüffel

Loup de mer nach Katalanischer Art

Kalbsfilet & Backe «Ras el Hanout»

Gefüllte Botzibirne & Stilton

Karamalisierte Apfeltarte

Komplett: 185

Idee für ein vegetarisches Dinner

Warmer Morchelsalat

Sellerie, Schokolade & Portweifeigen

Tofu, Mangostane mit Rosa Pfeffer & Gin

Spinatlasagne & Perrigord-Trüffel

Griessnocker'l nach Katalanischer Art

Safran-Falafel «Ras el Hanout»

Gefüllte Botzibirne & Stilton

Karamalisierte Apfeltarte

Komplett: 168

Weinbegleitung

Entenleber/Sellerie – Henriques & Henriques Boal 15 years – Madeira
16/4cl

Hummer/Tofu – Chenin Blanc «Salix», Louis Bovard
13/dl

Lasagne – Pfaffenberg Riesling Grosses Gewächs 2009
14/dl

Fisch/Griessnocker'l – Hill 2, Weingut Leo Hillinger, Jois
14/dl

Hauptgang – Carmelo Rodero Crianza DO, Bodegas Carmelo Rodero
15/dl

Botzibirne – Taylor's 10 Years Old – Portwein
12/4cl

Dessert – Riesling Beerenauslese "Feuerlay", Bopparder Hamm, Matthias Müller
12/4cl