

Großes Trüffel-Treffen: Alba trifft Perigord.

Menü

Amuse Bouche

* * * * *

Roastbeef & Fontina mit Trüffelvinaigrette

* * * *

62° Freilandei

mit Cremespinat und weißer Albatrüffel

* * * *

Kabeljau mit Karfiol, Beurre Blanc und weißer Albatrüffel

* * * *

Stubenkücken mit Kürbis, Fregola Sarda und schwarzem Trüffel

* * * * *

Geeiste Valrhona-Schokotrüffel

Weinbegleitung

Moscato d'Asti

* * * * *

Ribolla Gialla, Az. Agr. Bortolusso, Friaul

* * * * *

Friulano, Venica & Venica, Friaul

* * * * *

Chardonnay, Jermann, Friaul

* * * * *

Valpolicella Superiore, Fabriseria, Az:. Agr. Tedeschi, Pedemonte

* * * * *

Dessertwein

Menü € 130,00 inklusive Weinbegleitung, Kaffee & Mineral

Gasthof Schloss Aigen

Familie Berger | Schwarzenbergpromenade 37 | A-5026 Salzburg

Reservierungen: +43 (0) 662 621284 | office@schloss-aigen.at | www.schloss-aigen.at

Öffnungszeiten: Donnerstag bis Sonntag

