

50. Unterlandler Weinkosttage Freitag, 25.08.2017 – Lagrein-Abend

Lagrein-Menü mit Erläuterungen zum Lagrein

Menü

Antipasti in kleinem Fingerfood - Porzellan

- Der Frischkäse gebraten im „Kuckucks-Speck“ auf Chutney von Pflaumen & Lagrein
 - Carpaccio vom Hirsch, eingelegte Waldpilze, Lagrein - Glace & Roggen - Tomaten - Panzanella
- Gorgonzolamousse & Lagreingelee, Pastinaken & Rohschinken
- Räucherlachs im Lagrein mariniert, Kokosmousse & Apfelicoulis

Risotto stagionato 22 mesi „Lagrein“, mit gerösteten Pinienkernen, Vinschgauer Marille & Bauernbutter

Kross gebratener Zander mit Lagrein glaciert, Sellereipürre & geschmortem Knoblauch

Zweierlei vom Dry Aged Beef:
Backe im Lagrein geschmort & Medallion „rosa“ auf Kartoffel
Gemüse - Röstern & Sommersalsa

Tiramisù von der Erdbeere und Zigarillo von der Bitterschokolade

Euro 70,00 inklusive Weine