NYE FLYING DINNER by Pigment

VORSPEISEN

Wiener Tatar
Beef Tartar auf Mini-Erdäpfelrösti, Schmorzwiebelcreme, eine Prise Naschmarkt-Sumach

Tafelspitz-Häppchen
Dünner Tafelspitz gerollt, Apfelkrenmousse, Kräuteröl

Jakobsmuschel & Schmarren
Jakobsmuschel, Süßkartoffel, herzhafter Kaiserschmarren, Korianderöl, Kreuzkümmel

Markt-Duett VEGAN
Hokkaido-Kürbis, Rübe, Gewürze vom Orient-Stand

SUPPEN

Gulasch-Shot
Kräftige Rinderbrühe, pikante Gulaschnote

Kürbis-Miso-Topf VEGAN
Kürbis-Miso-Suppe, Kokos

HAUPTSPEISEN

Donau-Zander
Zander auf Gurken-Dill-Salat, Beurre Blanc, Kartoffelstroh

Wiener Schnitzerl
Kalbsschnitzel, Zitronen-Erdäpfelmousseline, Preiselbeergelee

Das Bäckchen
Geschmolzenes Rindsbackerl orientalisch gewürzt, Bergkäse-Polenta, Rotweinjus

Blunzen-Tascherl
Teigtaschen mit Maroni-Blunzen-Füllung, Salbeibutter, Dukkah

Tahini-Karfiol VEGAN
Gerösteter Blumenkohl, Tahinicreme, Falafelgewürze, Cashewknusper

DESSERTS

Bratapfel-Strudel
Apfelstrudel-Espuma, Blätterteig, Brösel, Zimt

Wiener Melange Mousse
Kaffee-Nougatmousse, Keks-Crumble, Sauerkirsche, Vanillemilchschaum

Rote-Schmarren
Schmarren, Zwetschken, Walnusskrokant, Safran

Wermut Sorbet
Wiener Handwerks Wermut, Orange

Starte mit einem Welcome Drink aufs Haus genussvoll ins neue Jahr!