

# Menü

## Aperitif-Empfang

Heute Abend laden wir Sie herzlich zum **Aperitif-Empfang** um **18.30 Uhr** ein

## Milan's Empfehlung

### Sizilianischer Chardonnay Planeta

Intensiver fruchtiger Duft mit Anklängen von Pfirsich-Mousse, schwarzen Feigen, Rosen und Vanillecreme, dazu Noten von Haselnuss. Den Abgang krönen Nuancen von rangenblütenhonig. Das Holz ist kunstvoll eingebunden. Der enorme Körper wird von kräftiger Säure, reichen mineralischen Salzen und Extraktstoffen getragen und hervorragend balanciert.

**Euro 53,00**

### Lagrein Riseva Taber Bozen

Farbe: undurchdringliches Granatrot  
Geruch: fruchtig nach reifen Kirschen, blumig nach Rosen und Veilchen, an Humus erinnernd, schöne Schokoladetöne

Geschmack: kräftig und harmonisch mit einer samtigen Fülle, langanhaltend und elegant

**Euro 71,00**

## Das passende Bier dazu

### DEUS Brut de Flandres (0,75)

Brauerei: Brouwerij Bosteels (BEL)  
Bierstil: Belgien Strong Ale  
Grad: 11,5 Vol. %  
Aroma: Floral, fruchtig, würzig, alkohol (Marillengeist)  
Geschmack: Spritzig, fruchtig, feinperlend  
Passt zu: Feierlicher Aperitif, Käse, Austern



**Euro 35,00**

Blattsalat  
Radieschen | French Dressing



xxx

Kross gebackenes Ziegenkitz  
Kräuterespuma | Aubergine | Edamame  
**oder**

Angebratene Parmesannockerln  
Artischocken | Trüffel  
Tomaten



**oder**

Gebeizter Psairer Seesaibling  
Apfel | Wasabi  
Wiesenkresse

xxx

Bärlauchvelouté  
Käsesablé



xxx

Planted chicken curry  
Basmatireis | exotisches Chutney  
**oder**



Rücken vom Lamm  
sardische Fregola | grüner Spargel  
Gewürzjus

**oder**

Angeräuchertes heimisches  
Lachsforellenfilet  
Hollandaise | Schnittlauchkartoffel

xxx

Törtchen von der „Valrhona“-Schokolade  
und Himbeere

**oder**

Kokossorbet  
Ananas

xxx

Käseauswahl

vegetarisches Menü =



Der Waldhof, am 31. März 2024