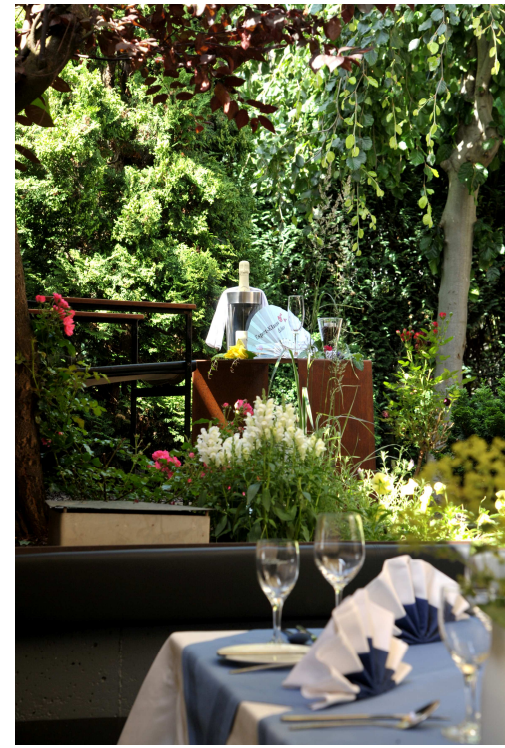


Gourmet-Grillmenü
Donnerstag 31. Juli
bis Samstag 01. August 2020



Aperitif

Cremant de Loire, Monmousseau, Rosé Flaschengärung
feinperlig, trocken, edel, Champagnerqualität
5,50 € / 0,1 l

Prosecco, mit einer Kugel Holunder-Limonen-Sorbet
5,50 € / 0,1 l

Holunder-Sektcocktail, mit Holunderblüten und Orange
Kirschpflaumen-Weißbier-Cocktail frisch, fruchtiger Weißbiercocktail
5,50 € / 0,1 l

Weinempfehlung

Schneiderberg, Grüner Veltliner
Weingut Weinrieder, Weinviertel DAC, Qualitätswein
intensiv, konzentriert, typisches Pfefferl, langer Abgang
26,00 € 0,7 l Fl./ im Ausschank, Glas 0,1 l 4,00 €



Proschwitz Rosé,
Frühburgunder, Regent, Schloss Proschwitz, Sachsen, Qualitätswein
mineralisch, frisch, trocken, nach Heidelbeere und Minze
29,00 € 0,7 l Fl./ im Ausschank, Glas 0,1 l 4,50 €



Campofiorin
Corvina, Rondinella, Molinara, Masi, Rosso Del Verone I.G.T.
Ripasso Wein, angetrocknete Trauben, saftig, weich, reife Früchte und Veilchen
35,00 € 0,7 l Fl./ im Ausschank, Glas 0,1 l 5,50 €

Gourmet-Grillmenü

Drei Garnelen
Bayrisch, Argentinisch, Vietnamesisch
mit Bockbier-Honig-Dip
auf Kumquat-Gurkensalat



Indische Geflügelsuppe Generation II
Wokgemüse und gegrilltes Perlhuhn



Doradenfilet
mit Auberginenmousse, Balsamico-Honigmarinade



Vom Holzkohlegrill



Fisch



Krustentier



Fleisch und Geflügel mit verschiedenen Ölen und Dips,
Frische Rohkostsalate
gegrillte Gemüsespieße, Gratin, Ratatouille



Dessertvariation

gegrillter Bananen-Schokoburger.
mit Aventinus-Nougateis

oder

Blaubeer-Schmarr´n mit Vanilleeis und Eierlikörsahne

Menü 59,00 € ohne Dessert oder Käse 49,00 €

**Wichtige Informationen für unsere Gäste
auch unter www.espert-klause.de**

ab Montag 3. August bleibt die

Espert-Klause & Bar 

wegen Urlaub und Party-Service

bis mindestens 9. September geschlossen

die Woche vom 14. September bis 20. September

ist nochmals wegen Party-Service geschlossen!!