

La notte dei sensi

Cucina gourmet sulla passerella

Aperitivo con Fingerfood

Gamberi al rosmarino su un letto di insalata di patate e cetrioli

Tortino di finferli con schiuma di prezzemolo

Formaggio di capra nel mantello di zucchini, "Vinschgerle"

Trota della Val Sarentino in "Saor" su verdure sott'olio

Praline di testina di vitello

Pannacotta con cavolo rapa e carrè di maiale affumicato
„Striezl“ della Val Sarentino

al tavolo...

Roulade di sogliola e salmone su risotto al basilico e salsa allo Champagne

Gottfried Messner

Cannellone alla farina di carrubo ripieno di ricotta
su composto di pomodori e schiuma al pino mugo

Gregor Wenter

Noce di vitello con salsa di funghi secchi

Gelé di carote e purè di sedano

Heinrich Schneider

Nel Grande Finale presentiamo...

Kaiserschmarren "raffreddato" con ribes

Gottfried Messner

Biscuit al cioccolato con marzapane, pistacchi e lamponi di Bad Schörgau

Gregor Wenter

Dessert ai fiori di sambuco della Val Sarentino

Heinrich Schneider

Il menu viene accompagnato da pregiati vini dei Vignaioli dell'Alto Adige