

# GALA MENÜ

Gröden, am 8. März 2010



Spieß von der Riesengarnele, Tintenfisch und Zucchini  
auf Tomaten und Sesamvinaigrette ↗



Orangen-Kürbiscremesuppe  
mit Tartar vom hausbegezitem Lachs ↗



„Orzotto“ mit Rotwein – Radicchio  
und Ziegenfrischkäse  
(„Risotto“ anstatt „Orzotto“) ↗



Sorbet von der Sauerkirsche mit Creme Fraiche ↗



Kalbsrückensteak mit Kräuter-Mandelkruste,  
Topinamburcreme, Babykarotten  
und gebackenen Brokkoli  
(keine Panade) ↗



Schokoladen-Mangotörtchen mit Schokoladenzigarre  
auf Himbeerspiegel  
(eigenes Törtchen ohne Zigarre) ↗



## WEINVERKOSTUNG

Gewürztraminer St. Valentin – Kellerei St. Michael  
Magdalener Rumplerhof – Kellerei Mayr und Söhne  
Merlot Siebeneich Riserva– Kellerei Schreckbichl  
Rosatum (Moscato Rosa) – Kellerei Schreckbichl

(4 Gläser Euro 16,00)

# MENU GALA

Val Gardena, 8 marzo 2010



Spiedino di gamberone, calamari e zucchini  
su pomodori e vinaigrette al sesamo ↗



Crema d'arancia e zucca  
con tartara di salmone marinato in casa ↗



Orzotto al vino rosso con radicchio  
e formaggio fresco di capra  
(Risotto invece dell'Orzotto) ↗



Sorbetto alle ciliegie con Creme Fraiche ↗



Steak di sella di vitello con crosta alle mandorle ed erbette,  
crema di topinambur, carote mignon  
e broccoli dorato  
(senza panatura) ↗



Tortino al cioccolato e mango con sigaro di cioccolato  
su specchio di lamponi  
(Tortino senza glutine e senza sigaro) ↗



## DEGUSTAZIONE VINI

Gewürztraminer St. Valentin – Cantina St. Michael  
Magdalener Rumplerhof – Cantina Mayr und Söhne  
Merlot Siebeneich Riserva– Cantina Schreckbichl  
Rosatum (Moscato Rosa) – Cantina Schreckbichl


(4 Gläser Euro 16,00)

# GALA MENU


---

Gardena Valley, 8<sup>th</sup> March 2010




Shrimp, cuttlefish and courgettes spit  
on tomatoes and sesame vinaigrette 




Pumpkin-orange cream soup  
with tartare of home marinated salmon 




“Orzotto” with radicchio-red wine  
and fresh goat cheese  
(“Risotto” instead of “Orzotto”) 




Sour cherry sorbet with Crème Fraiche 



Steak of saddle of veal with almond-herbs crust,  
topinambur cream, baby carrots  
and fried broccoli  
(without crumb) 



Chocolate-mango tartlet with chocolate cigar  
on raspberry sauce  
(gluten-free tartlet, without cigar) 



## WINE TASTING

Gewürztraminer St. Valentin – Cantina St. Michael

Magdalener Rumplerhof – Cantina Mayr und Söhne

Merlot Siebeneich Riserva – Cantina Schreckbichl

Rosatium (Moscato Rosa) – Cantina Schreckbichl

(4 Gläser Euro 16,00)