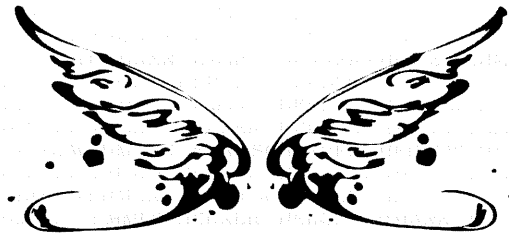




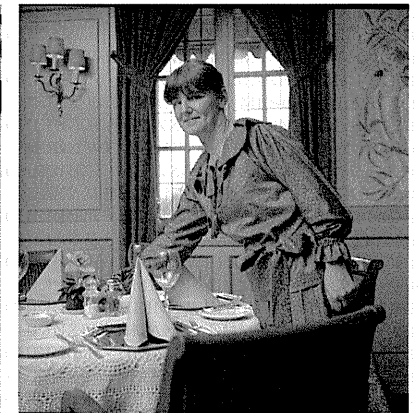
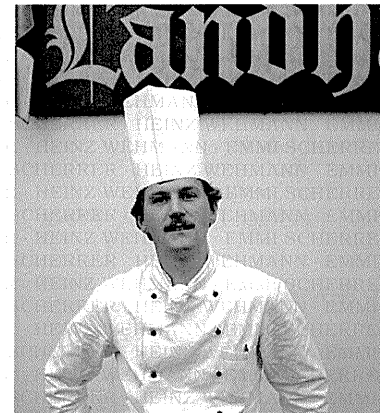
35 Jahre

Landhaus Scherrer



LANDHAUS SCHERRER

Restaurant • Bistro • Ö1



... und keinen Tag sternelos...

13-Gänge-Jubiläums-Menü

vom 1. August 2011 bis 29. Oktober 2011

Taylors Chip Dry White Port

☆☆

2010 Maximin Grünhäuser Herrenberg, Riesling QbA trocken, Mosel

☆☆

2010 Sauvignon Blanc, Jermann

☆☆

2008 Umathum Zweigelt

☆☆

2006 Côte-du Rhône "Reserve" Chateau des Tours

☆☆

2010 Cuvée Rosé CLARETTE, Weingut Knipser, Pfalz

☆☆

Champaner Lanson Black Label

☆☆

2005 Kallstadter Kronenberg "Fass18", Koehler-Ruprecht, Pfalz

☆☆

2008 "Hochäcker" Chardonnay Barrique, Stiegelmar

☆☆

2009 St. Patrik Beerenauslese, K. H. Johner, Baden

☆☆

Frozen Helbing Kümmel

☆☆

2000 Banyuls "Reserva" La Tour Vieille

☆☆

Kaffee & Co

Geeiste Melonen-Suppe [since 1983]

☆☆

Spaghettini mit Waldzwergerl und Petersilien-Pesto

☆☆

Gratinierter weißer Heilbutt mit Safran-Aroma

☆☆

Reh-Rücken mit Sauerbraten-Ragout

☆☆

Gebackene Kükenbrust mit Kalbskopf à la Mock-Turtle

☆☆

Gebratene Jakobsmuschel mit Tomaten-Vinaigrette

☆☆

Limetten-Sorbet mit Champagner

☆☆

Wildkräuter-Salat mit Ziegenfrischkäse

☆☆

Plockfinken mit krossem Ferkel-Speck

☆☆

Blätterteig-Tarte mit Früchten

☆☆

Wurstebrei in der Waffel

☆☆

Brin d'Amour mit Chutney

☆☆

Handgeschöpfte Pralinen

Menüpreis pro Person € 198,- (+€ 99,- korrespondierende Weine)

Bitte beachten Sie, dass das Menü nur auf Vorbestellung und tischweise serviert werden kann.

LANDHAUS SCHERRER