

Bier Begleitung

Der Belgier
Blonde mit Hibiskus

100 Blumen
Zwickl

Der Belgier
Grand Cru

Rodauner
G´selchtes

Bierol
Bombo Clat

Next Level Brewing
Local Hero

Der Belgier
Honey, I Love You

Next Level Brewing
Barley Wine

Bier Menü

Bei diesem Spezialmenü haben wir mit Raf Toté, der Belgier verschiedenste Biere verkostet und ein 6 gängiges Menü, passend zu diesen außergewöhnlichen Biersorten zusammengestellt. Raf erklärt persönlich zu jedem Gang welches Bier Sie im Glas haben.

Fingerfood zum Aperitiv

Sashimi „Ruhm Style“
Lachs Sashimi | Ingwer | Schnittlauch
Yuzu Soja Sauce | Sesam

Yellowtail Jalapeño
Gelbschwanzmakrelen Sashimi | Koriander
Jalapeño Chili | Yuzu Soja Sauce

Razor Clams Creamy Spicy
Stabmuscheln mit Creamy Spicy Sauce
gratiniert | Frühlingszwiebel | Masago

Rainbow Trout Jalapeño
Gegrilltes Regenbogenforellenfilet
Jalapeño Sauce | Koriander | Limette

Pork Belly
österreichischer Schweinebauch | Spicy Miso Sauce
Chili | Frühlingszwiebel | rote Zwiebel
Süßkartoffelpüree

Ziegenkäse brulée
karamellisierter Sainte-Maure de Touraine
Yuzu Miso Sauce | Pekannüsse | Balsamico Glace

Süßer Abschluss

6 Gang Menü pro Person
mit Bierbegleitung
und Mineralwasser 120