

PFINGST MENÜ „CHEFS TABLE“

„BANGKOK CONNECTION“

DIE ALPEN TREFFEN AUF DIE AROMEN
DER SÜDOSTASIATISCHEN KÜCHE
EINE KULINARISCHE REISE PAR EXCELLENCE

WANN: 19.05.2024 UND 20.05.2024

MENÜ ZEITEN: 12 & 14 UHR UND 17 & 19 UHR

IN 8 GÄNGEN

LACHS - AMUSE BOUCHE

Gurke | Sudachi | Sauerrahm | Apfel | Kräuter

GRÜNER SPARGEL & WEISSER SPARGEL

Ei | Yuzu | Butter | Brot | Miso

SUPER SASHIMI THUNFISCH

Ramen Essenz | Asia Kräuter & Gemüse | Sprossen

KAISERGRANAT

Tom Yam Velouté | Grüne Papaya | Shimeji Pilze |
Zitronengras | Erdnuss

HUHN VOM HÖ HENNA HOF, RANKWEIL

Speck | Ingwer | Karotte | Rieslingschaum | Hühner Jus

HOLLUNDERBLÜTENSORBET

Espuma vom Gelben Muskateller | Erdbeere | Tasmanischer
Bergpfeffer | Sake

STROHSCHWEIN

Kokosmilch | Sauerkraut Kimchi | Grüne Bohnen | Knödel |
Soja Lack | Thai Kra Pow Basilikum

GESCHMORTES VOM WAGYU RIND BIO RANKWEIL

Zwetschgen Jus | Spicy Pak Choi | Reis | Kumquats |
Schwarzer Knoblauch

KAISERSCHMARREN 2.0

Mango | Maracuja | Kalamansi | Tonkabohne |
Weisse Schokolade

Menü 98 Euro inkl. MwSt

pro Person inkl. Gedeck

Reservierung erforderlich!



**GAUMEN
KITZLEREI**
am Golfplatz



RESERVIERUNGEN

BITTE AN:

Per E-Mail an:

hallo@gaumenkitzlererei.com

Telefonisch unter:

+43 5522 72000-14

WO?

Gaumenkitzlererei am Golfplatz

Kirchstraße 70

6830 Rankweil

Österreich