

# Galadinner

## Aperitif

\*\*\*

## Gorgonzola - Mousse

mit französischer Butter - Brioche, eingelegten roten Zwiebeln und Wildkräutersalat

\*\*\*

## Double Kalb Consommé

mit Kalbsfleisch - Tortellini und frischem Schnittlauch

\*\*\*

Hausgemachte Ravioli mit Pfifferlingsragout gefüllt  
dazu Bergkäse - Espuma, Walnuss Crumble und Sakura Kresse

\*\*\*

## Zitronensorbet

\*\*\*

16 Stunden geschmorte Lammhüfte mit junger Erbsen - Creme, knusprigen Kartoffeln  
und violetter Karotten - Espuma

oder

## Vegetarisch:

### Vegetarisches Duett

von knuspriger Zucchini und Karotten mit Bohnencreme

\*\*\*

Pistazien - Mousse in Schokoladenglasur  
mit Pistazienkuchen und Himbeer - Ganache

\*\*\*

## Obst und Käse vom Brett

### Unsere heutigen Getränkeempfehlungen:

#### Weißwein

Chardonnay „Flora“

Kellerier Gírlan

0,7l - 38 Euro

#### Rotwein

Cabernet „Istrice“

Elena Walch, Tramin

0,7l - 42 Euro

#### Digestif

Aprico

2cl - 3,50 Euro

Wir bitten höflich um pünktliches Erscheinen! (um 18:30 Uhr)

Hotel Lambrechtshof Samstag 27.07.2024