

Silvester im Servitenwirt 2017

Gillardeau Austern

Salatcreme / eingelegte Paprika / Schnittlauchöl

Sashimi & Tatar von der Bernsteinmakrele

Avocado / Rettich / Tobiko / Soja / Paradeiserdressing

Dotterravioli

Kohlsprossen / Berberizen / Gruyere

Carabinero & 36 Stunden geschmorter Schweinebauch

Brokkoli / Carabinerojus / knuspriger Schweinerüssel

ORA King Lachs

Meeresspaghetti / geräucherte Hollandaise / Yuzu

Schwarzfederhuhn

Brust Keule Flügel Leber

Mais / Pilze

Lammrücken / Donald Russell

Estragon / Cous cous / Joghurt / Cranberrys

Mandel Creme brulee

weiße Schokolade / Kalamansi / Tonkabohne

6 Gang Menü 79 / Weinbegleitung +36

7 Gang Menü 89 / Weinbegleitung +42

8 Gang Menü 99 / Weinbegleitung +48

Gedeck 2,20

Um Reservierung wird gebeten unter office@servitenwirt.at

New Year's Eve
Servitenwirt 2017

gillardeau oyster
salad cream / pickled pepper / chive oil

sashimi & tatar of hamachi
avocado / radish / tobiko / soja / tomatoes dressing

egg yolk ravioli
brussel sprouts / dried berries / gruyere

carabinero prawns & 36 hours braised pork belly
broccoli / carabinero jus / crispy pig's snout

ORA king salmon
seeweeds / smoked hollandaise / yuzu

guinea hen
breast / leg / wing / liver
corn / mushrooms

saddle of lamp / donald russell
tarragon / cous cous / yoghurt / cranberrys

almond creme brulee
white chocolate / calamansi / tonka bean

6 course menu 79 / with wine pairing (1 glass per course) +36
7 course menu 89 / with wine pairing (1 glass per course) +42
8 course menu 99 / with wine pairing (1 glass per course) +48

couvert 2,20