

Satz

K R U S T E

restaurant & bar

Halloweenmenü

Begrüßungsaperitif auf Basis hausgemachter Sirups

Zweierlei vom Kürbis mit geräucherter Ente und Wildkräutern

2014 Malcorta, Verdejo, Javier Sanz, Saragossa, Spanien

*

Kürbiskokos-Creme Suppe mit gegrillter Riesengarnele

2014 Gemischter Satz, Jürgen Krebs, Pfalz, Deutschland

*

Canneloni mit Steinpilzfüllung und Ricottakäse

2013 Gelber Muskateller, Domäne Wachau, Wachau, Österreich

*

Flank-Steak vom U.S.Beef aus der Heu-Meersalzkruste auf
einem Kürbisbaumkuchen und Kräuterseitlingen

2012 Barrica Seleccion Garnacha, Borsá, Saragossa, Spanien

*

Pflaumenknödel mit hausgemachten Sorbet-Eis

Tawny, Nieport, Portwein Portugal

Salz

K R U S T E

restaurant & bar

Halloweenmenü

4-Gang:	€ 47,- pro P. inklusive Aperitif
5-Gang:	€ 55,- pro P. inklusive Aperitif
4-Gang:	€ 71,- pro P. inklusive Aperitif und Wein
5-Gang:	€ 84,- pro P. inklusive Aperitif und Wein

Empfang: 19.00 -19.30 Uhr mit einem Salzkruste-Special Aperitif

Beginn Menü: ab 19.30 Uhr starten wir mit dem 1. Gang

Wir freuen uns auf einen gemütlichen und genussvollen Abend mit Euch!

Euer Team der Salzkruste

Salzkruste Restaurant & Bar

Telefon: 089/24290953

info@salzkruste.de