

Abendessen im Mitterplatt

Buffet

✓ Salate, Grillgemüse, Dressings



Vorspeisen

Geräucherte Forelle
Fenchelsalat

✓ Weißer Spargel
mit Boznersauce

Bresaolaröllchen
mit Ziegenkäse



Suppen und warme Vorspeisen

✓ Melonensorbet, Estragon

oder

✓ Kartoffelroulade
mit Spinat gefüllt,
Tomatencoulis

oder

✓ Bohnencremesuppe
Rosmarin-Brotcroutons



Hauptspeisen

Zanderfilet vom Grill
Peperonata, Safrankartoffeln

oder

Ofenrippchen vom Schwein
Rotkohl, Röstkartoffeln

oder

✓ Gemüsequiche
mit Gorgonzolasauce



Dessert & Käse

✓ Auswahl von Südtiroler- und Italienischen
Käsespezialitäten
mit Hausgemachten Chutneys



Crème Karamell
Eis von der schwarzen Johannisbeere

Frisches Obst, Eis und Saucen vom Buffet



✓ Vegetarisch

Unsere Speisen und Getränke können folgende Zutaten enthalten:

- ◆ Glutenhaltiges Getreide
- ◆ Krebstiere
- ◆ Eier
- ◆ Fische
- ◆ Erdnüsse
- ◆ Sojabohnen
- ◆ Milch
- ◆ Schalenfrüchte
- ◆ Sellerie
- ◆ Senf
- ◆ Sesamsamen
- ◆ Schwefeldioxid
- ◆ Sulfite
- ◆ Lupinen
- ◆ Weichtiere

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Informationen.

Unsere Empfehlung

Drink des Tages

Sex on the beach

9 €

Weißwein

Sauvignon Quarz 2015

Terlan

52 €

In der Nase finden wir exotische Früchte wie Mango und Papaya und Zitrusfrüchte. Im Gaumen ein harmonisches Spiel aus Frucht Mineralien, kräftiger und langer Abgang

Rosé

Rosé 20/26, 2017

Elena Walch

31,50 €

Fruchtiges Bouquet mit roten Beeren, Kirschen und etwas Pfeffer im Hintergrund. Im Gaumen ist der Wein anregend und erfrischend durch sein extravagantes Cuvée

Rotwein

Lagrein Riserva Taber, 2015

Kellerei Bozen

57 €

Fruchtig, reife Kirschen, blumig nach Rosen und Veilchen, an Humus erinnernd, schöne Schokoladetöne Geschmack: kräftig und harmonisch mit einer samtigen Fülle, langanhaltend und elegant