

finedining

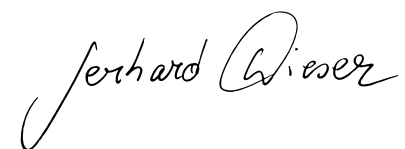
C A S T E L

Herzlich willkommen

Philosophie

Für mich als leidenschaftlicher Koch liegt die Wahrheit auf dem Teller. Landwirte, Gemüsebauern, Jäger und Fischer sind vertrauensvolle Lieferanten und Erzeuger meiner verwendeten Produkte. Nicht nur Regionalität sondern die bestmögliche Qualität, Frische und Echtheit sind die Maxime meiner Auswahl. In meinen Gerichten steckt Stil und Sinnlichkeit, stets auf der Suche nach perfekter Harmonie im Mund, nach einem Geschmackserlebnis von der Lippe bis zum Abgang. Ein perfektes Gericht fordert den Koch, nicht den Gast!

Ihr Gerhard Wieser



Menü *Sommer*

2023

Wir bitten Sie höflichst, Ihre Mobiltelefone lautlos zu stellen.
Über Ihre eventuellen Allergien oder Unverträglichkeiten
informieren Sie bitte bei der Bestellung das Servicepersonal.

6 Gänge 218 €

mit *BIO EI* | im Tausch + 20 € | als Zusatz + 38 €

Weinbegleitung 6 Gläser 116 € | 7 Gläser 130 €

Aufwertung mit der „*finewine Coravin-Option*“ 20 € pro Glas

www.castelfinedining.com

SAIBLING
Graubrot, Sellerie, Liebstöckel

SIZILIANISCHE SCAMPI
Lauch, Bouillabaisse

SEEHECHT
Rote Beete, Molke-Krautsud

BASILIKUM RAVIOLI
Tomate, Burrata

BIO KALBSFILET
Karotte, Waldmeister, Kartoffel
Ossobuco „gremolato“

BITTERSCHOKOLADE
Haselnuss, Orange

oder

SÜDTIROLER & ITALIENISCHER KÄSE
Hausgemachte Chutneys, Früchtebrot

Ein besonderes Geschmackserlebnis als Option:

BIO EI
Blumenkohl
20g Royal Kaviar „*Selection finedining*“
