PURADIES

»FEUER & FLAMME«

DINNER IM PURADIES, LEOGANG

GEFLÄMMTES THUNFISCHTATAR
mit gegrillter Avocado

*

SCHAUMSUPPE VON GERÄUCHERTEM BLUMENKOHL
mit gerösteten Haselnüssen

*

VERKOHLTE AUBERGINENCREME
mit Ziegenkäse, Koriander und Pinienkernen

*

SMOKED BEIRIED VOM BIO-JUNGRIND
mit Ofenkartoffel, Mais und Grilltomaten

oder

LACHSFILET
mit Frühlingsgemüse und heurigen Kartoffel im Pergamentpapier aus dem »big green egg«

*

GEGRILLTE BANANE
mit Wacholderhonig und Marshmallows

falstaff
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN