

CRÉMANT & „MEER GESCHMACK.
WENIGER SCHNICKSCHNACK.“

27.08.2026

APERITIF

Frittierte Ährenfische

1 Glas **Aguila Brut** AOC

Crémant de Limoux

MENÜ

Ceviche vom Zander

Böhmerwald Fisch, Österreich

Passionsfrucht, Rettich, Rote Zwiebel, Koriander
(D,G,L,M)

1 Glas **Aguila Crémant de Bourgogne Les Cray**
2019

Miesmuscheln Bio, Dänemark

Crémant, Koriander & Pommes Anna

(D,G,L,M,O,R)

1 Glas **Torques et Clochers Crémant de**
Limoux Brut Vintage 2018

Filet vom Heilbutt Wildfang

Zucchiniblüte, Stangensellerie

Lardo-Kartoffel & Krustentiersud (A,B,G,D,L)

1 Glas **Domaine de Ronces Crémant de Jura**

Beeren-Pavlova

Verjus, Vanille & Brombeere (A,C,G)

1 Glas **Louis Vallon** Cremant Bordeaux Rosé
de Noir

MENÜ 4 GANG

120,- pro Person

inklusive Crémant-Begleitung

Wir freuen uns über ihre Reservierung unter

www.zumherkner.at

