

Es kochen für Sie:

Jürgen Perlinger – 3 Haubenkoch / Warmbaderhof und

Marco Serri – Ristorante Terra Sada

Am 05.02.2023,

12 Uhr – im BioZitrusgarten

WELCOME MIT ZITRONENBIER & BIOZITRONEN EISTEE

Grana & Parmesan mit Balsamico Qualitäten

JACOBSMUSCHEL

mit Melone Alba Rosa Balsamico, Bergpfeffer & Buddhashand
Citrus medica digitata

THUNFISCH TATARE

mit Cedri Citrus medica Maxima

VITELLO – ZITRUS-TONNATO

mit mexikanischen Limetten Citrus aurantifolia Mexicana

STÖRFILET AUS DEM HAUSE GRÜLL

in Olivenöl & Buddhashand Citrus medica Digitata

SCHAUMSUPPE

mit Zitronengras und Kaffirlimette Citrus hystix

ARTISCHOKENSALAT

mit Cipolotto & rosa Grapefruit Citrus paradisi Rubi Red

BRANZINO ALLA GRIGLIA

mit Asparagus & Kaiserzitrone Citrus X Lipo

ZITRONENSORBET

mit roter Zitrone – Meyerii Citrus meyerii

ZITRUSVORTRAG IM GARTEN

Spaziergang durch die Früchtchen
mit BioZitronenbauer Michael Ceron

PRIMEBEEF

mit Schwarzwurzel, Senfkaviar, Ahornsirup & Vozza Vozza
Citrus limon X C. grandis „Cedressa“

SA POMPIA – SARDISCHES NATIONALGERICHT

mit Zedratzitrone Pompia in Honig Citrus medica Pompia

BIOFEKT PRALINEN

mit Buddhashand, Kaiserzitrone, Meyerii & Cedri,
aus dem Hause Zotter Schokolade

Mit Weinbegleitung Österreich & Italien & Zitronen-Bier

Preis je Sitzplatz: € 90,-