

Menü Vila Podvin, 19.1.2018

(Chef Uroš Štefelin)

Gruß aus der Küche:

kalt geräucherte Forelle im Stanitzel mit Quark und Kräuter

Suppe:

Gerstelsuppe, gebratene Kartoffel und Sellerie

oder

Rindsuppe mit Nudeln und Gemüse

Zwischengang:

Oberkrainer Frühstück

Polenta, Eigelb, Grammeln, Kartoffelschaum, Fenchel, Rindfleisch, Petersilie und Kürbis-Öl

Hauptgang:

Hühnerschenkel mit Grütze, Speck und Steinpilzen

Gebratener Hühnerschenkel, Safran_Püree, Karottencreme mit Stern-Anis, Brokkoli

oder

Filet von der Regenbogenforelle

Schwarzes Risotto mit Kartoffel und Fenchel, Püree aus Petersilien-Wurzel, Karoffelschaum

Salat

Dessert:

Glutenfreie Mandeltorte mit hausgemachtem Eis

Wein:

Zelen 2016, trocken, Guerilla

Pinela 2016, trocken, Sveti Martin