

EINE PERSISCHE SOMMERNACHT IN NYMPHENBURG

– zwischen Safran und Rosenwasser –

Vorspeisen

Cremiger Labneh in knusprigem Kadayif

Traditioneller Frischkäse mit salzigem Kern/ umhüllt von knusprigem Engelshaarteig/ Honig

Gegrillte Tomaten mit Joghurt

Köstliches Zusammenspiel von heiß und kalt/ karamellisierter Knoblauch u. Zitronenschale/ frischer Oregano

Hausgemachter Hummus mit marinierten Shiitake-Pilzen

Hummus/ marinierte Shiitake-Pilze/ frisch geröstete Pinienkerne

Süße Shami

Saftige Frikadellen aus Kalbshackfleisch und Kichererbsenmehl/ karamellisierter Essig getrocknete Minze

Mast-o-Khiar

Joghurt/ Gurke/ Walnüsse/ Rosinen/ getrocknete Minze

Weinbegleitung Weingut Rettenbacher, Spitz an der Donau

Riesling Sekt, Flasche, 30 Euro

Grüner Veltliner Federspiel Harzenleiten, Jahrgang 2024, Flasche 30 Euro

Hauptspeisen

Khoreshte Karafs

Persischer Sellerie-Eintopf mit zartem Kalbfleisch / Safran/ Limette/ Minze

Khoreshte Gheymeh

Geschmortes Hähnchen/ gelbe Linsen/ getrocknete schwarzen Limetten/ Zimtstange

Hot Lime Garden, vegetarisch

Spinat in verschiedenen Texturen/ Kichererbsen/ aromatischer Hot Lime Pickle/ Joghurt-Topping

Zu den Hauptspeisen wird Safran-Basmati-Reis serviert

Weinbegleitung

Riesling Smaragd Harzenleiten, Jahrgang 2024, Flasche/ Preis

Grüner Veltliner, Smaragd Harzenleiten, Jahrgang 2023, Flasche 40 Euro

Dessert

Cremiges Safran-Vanilleeis

karamellisiertes Roggen-Vollkornmehl /Safran/ Rosenwasser

Weinbegleitung

Grüner Veltliner Smaragd Harzenleiten Jahrgang 2022 Flasche / Euro Preis