



Vice Conseiller Culinaire Sebastian Hadrys und sein Team haben zum Anlass des 20. Jubiläumjahres des Landhaus Hadrys ein besonderes Menü als Damen- und Herrenmenü kreiert. Die Damen bekommen die unterstrichenen Gänge serviert und die Herren die anderen Gänge. Der Kaviargang wird allen Gästen serviert. Gerne dürfen die Teller auch getauscht werden, um so die Verkostung auch der Gänge des Partners zu ermöglichen.

Herzlich Willkommen mit Taitinger Aperitif-Champagner
und kleinem Aperero aus dem Landhaus

hausgebackenes Brot, Tatar, Parmaschinken
und 2erlei Aufstrich

Burata /Zimttomate/Sorbet vs.
Rotgarnele auf Kokosgemüsekimchi

Kaviardegustation mit Kartoffel

Gänseleber und Rotkohl vs.
Maultasche/Steinpilz/ bayrischer Trüffel

Steinbutt/ Blumenkohl/Sojabutter vs.
Wolfbarsch/ Rosenkohl/ Limette/ Sesam

Rehrücken/Spitzkohl/Vanillekarotte vs.
Rehrücken/Rotkohl/Schokolade/Cranberrys

Cheesecake/heiße Himbeeren/Vanilleeis vs.
Hofapfel/Rosinen/Mandeln/Eierlikör

Zu den Gängen werden korrespondierende Weine serviert.