

## Kulinarische Highlights zu Carinthischer Sommer und Summertime 2009

Sichern Sie sich rechtzeitig Ihren Tisch unter Tel. 04242 / 22522!

**13. Juli 2009**

**Eröffnungskonzert: Zoltán Kocsis, Ungarische Nationalphilharmonie**

Kleiner Gruß aus der Küche

\*

Schaftopfenparfait mit Essigkirschen und mariniertem Lammfilet

\*

Kalbsrückenstück mit Eierschwammerln, Petersiliengnocchi  
und buntem Gemüse

oder

Filet vom Branzino „Wildfang“ mit Venusmuscheln. Ruccolarisotto und  
Kirschtomaten

\*

Weißes Moccamousse mit Grand-Marnier-Parfait und Erdbeeren

Menü pro Person € 39,-- (inkl. Gedeck)

**28. Juli 2009**

**cs\_alternativ: Magic Moments (Mnozil Brass)**

Kleiner Gruß aus der Küche

\*

Erfrischender Sommersalat mit gegrillten Riesengarnelen, Nektarinen und  
Avocado

\*

Spanferkelkarree in der Honig-Pfefferglasur mit zweierlei Polenta  
und jungen Bohnen

oder

Knuspriger Zander mit Spargelmelange und Erdäpfelravioli

\*

Passionsfruchtterrine mit Schokoladentarte und Kokoseis

Menü pro Person € 39,-- (inkl. Gedeck)

**06. August 2009**  
**Summertime 1 (Draukonzert Klassik)**

Oktopuscarpaccio und mariniertes Bio-Lachs mit Tomatenvinaigrette, Rucola  
und gerösteten Pinienkernen

\*

Leicht gelierte Wachtelessenz mit Ei, Kerbel und Creme-frâiche

\*

Entrecôte vom Jungrind in der Schalottenkruste mit grünem Pfeffer,  
Erdäpfelgratin und zweierlei Spargel

oder

Filet vom Bocca-Doro ( Adlerfisch) mit ligurischem Brotsalat und  
Orangenpesto

\*

Gebrannte Vanillecreme mit Himbeersorbet und knusprigem Topfenwürfel

Menü pro Person € 46,-- (inkl. Gedeck)

**07. August 2009**  
**Summertime 2 (Draukonzert R. Fendrich)**

Zweierlei vom Big-Eye-Tunfisch „asiatisch“ mit Wasabi-Kaviar

\*

Gazpacho mit Krabbentatartare und Pestobrötchen

\*

Kalbmedaillons mit Steinpilz-Pfirsichgröst´l und Petersilienmousseline  
oder

Rücken vom Salzwiesenlamm in der Kräuter-Senfkruste mit rotem Paprika,  
Belugalinsen und Lauchnockerln

\*

Karamalisierte Apfeltarte mit Tonkabohneneis und Calvados-Sabayon

Menü pro Person € 46,--(inkl. Gedeck)

**25. August 2009**  
**Rudolf Buchbinder, Camerata Salzburg**

Kleiner Gruss aus der Küche

\*

Warm gebeizte Wörthersee-Reinanke mit Limonenöl Gurken-Espuma, Rösti und Sojakaviar

\*

Jungschweinefilet im knusprigen Brotmantel mit Polentacreme und Jungspinat  
oder

Gegrillte Köstlichkeiten aus der Adria mit Risotto und mediterranem Gemüse

\*

Panna-Cotta mit Balsamicoeis und Erdbeeren

Menü pro Person € 39,-- (inkl. Gedeck)

**28. August 2009**  
**Mikhail Ovrutsky, Orchestre Philharmonie de Radio France**

Kleiner Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

Carpaccio und Tatare vom Almoachsen mit Pilzen, Parmesanchips & Ruccola

\*\*\*\*\*

Rehrücken in der Honig-Pfefferglasur mit Hollerkraut, Topfen-Semmelauf  
und Gewürzbirne

oder

„Rostbraten“ vom Drau-Waller mit Jungzwiebel-Buttersauce, Radieschen  
und Erdäpfelschmarren

\*\*\*\*\*

Marillenknödel mit Vanillerahmeis und Marillenbrand-Sabayon

Menü pro Person € 39,-- (inkl. Gedeck)