

KOSCHINA & FRIENDS

13. November 2015

VZ 30 Year Old Tawny

Gänseleber | Pflaume | Macadamia
Chef Martin Klein

V.V. 2013
Quinta de Baixo

Hamachi Ceviche
Chef Fernando Agrasar

Crasto Superior
2014

Loup de Mer Scheiben | Artischocke | Polenta
Chef Jörg Wörther

Billecart-Salmon Extra Brut
2004

Jakobsmuschel | Blumenkohl | Imperial Kaviar
Chef Hans Neuner

Billecart-Salmon Elisabeth Salmon
2002

Tristan Lobster | Kärntner Käse Nudeln
Chef Gebhard Schachermayer

Projectos Pinot Noir
Niepoort 2013

Rochenflügel | Zitronenbutter-Kapern
Chef Mathias Seidl

Quinta do Crasto Reserva
Vinhas Velhas 2008 Magnum

Schweineschulter | Spitzkohl
Chef Mario Lohninger
&
Ofen Speck-Senf
Chef Gebhard Schachermayer
& Jörg Wörther

Gin Eis
Chef Hans Reisetbauer

Red Roses L2013A
Kracher

Jogurt | Himbeere | Litchi
Chef Dieter Koschina