

ERDE – MATERIE

Hirsch Praline, Pastinaken Purre Suppe
mit Kürbiskernöl-Ruccola-Salat

Ionisiertes, gereinigtes Klosterwasser

WASSER – GEFÜHLE

Zanderfilet mit Krebs-Soße, Garnelen
mit süßer Mayonnaise

Winelife Weingut
Grüne Veltliner 2014

FEUER – MACHT

Lendenbraten, Lamm Rippen, Medaillons vom Schwein,
Fenchel, Kartoffel, Rucola Pesto,
Jus mit Teufelwein, Apfelchutney

Gróf Buttler Weingut
Özséb bora – Wein des Hauses (Cabernet Sauvignon) 2012

LUFT – LIEBE

Zitronensorbet mit Erdbeeren und Sekt

KREATIVITÄT

Hühnerbrust, Tintenfisch, Cocktailkreb, Oliven, Sprossen,
Dörrtomaten, geröstete Körner,
Gemüse, Soja Soße, Olivenöl,
süße Chilisauce, Reis, chinesische Nudeln

Aperol Spritze
(Aperol, Taschner Weingut Irsai Olivér 2014 und Sodawasser)

ERKENNTNIS

Schnäpse von Pannonhalma:
Apfel, Sauerkirsche, Grappa, Aprikose, Holunder, Birne, Pflaume

ERFÜLLUNG

Hausgemachtes grünes Walnusskompott, Hausgemachte Kuchen,
Sahnepudding, Camembert Käse mit Trauben und Nüsse,
Schokoladenstäbchen, Haferkeks, Kompott aus getrockneten Früchte,

Weninger Weingut,
Weißerburgundi (Pinot Blanc) 2012, süßes Weißwein

Illy Kaffee, Twinings Tee
Ionisiertes, gereinigtes Klosterwasser
Pfanner Orangensaft, Apfelsaft, Pfirsichsaft, Multivitamin



WWW.SOPRONMONASTERY.ORG