



**CENTURION  
AMERICAN EXPRESS  
DÉGUSTATION FROMAGÈRE  
AUTRICHE**







Vienne  
Vienne

### Menü

Le Brillat Savarin Affiné  
auf getoastetem Weißbrot  
Honig - Pfeffer

\*\*\*

Bleu de Chèvre cendré  
de la Ferme de la Tremblaye  
Rucola - rote Rüben  
Walnüsse

\*\*\*

L'Epoisses Perrière  
de la Fromagerie Berthaut  
Erdäpfelgratin - Blattspinat

\*\*\*

Tiroler Almkäse von der Holzalm

\*\*\*



Rosa gebratener Hirschkalbsrücken  
Bourbon Vanille Selleriecreme  
Rahm-Mimolette-Kohlsprossen  
La Mimolette 24 mois d'Affinage  
„Roland Barthélémy“

\*\*\*

New York Cheesecake  
eingelegte Balsamicokirschen  
- Tomette Basque de la Fromagerie Agour

\*\*\*

Sartori Reserve  
Bellavitano Espresso

# CENTURION

Mittwoch, 8. Oktober 2014





LE CHEF MARTIN REITER  
CLAUDINE VIGIER ET ROLAND BARTHÉLEMY



# CENTURION

2013 Chardonnay  
Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn

2012 Blauer Zweigelt  
Weingut Nittnaus, Gols

Donnerstag, der 9. Oktober 2014

## ABEND MENÜ

Brillat Savarin mit getoastetem Weißbrot,  
ein Tropfen Honig und eine Prise gemahlener Pfeffer

---

Mimolette – Soufflé  
mit Paradeiserconfit und Cracker

---

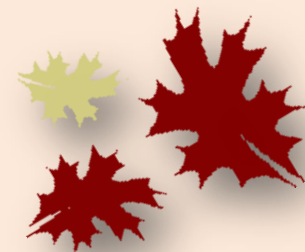
Schafskäse Tascherl  
mit Kürbis-Apfel Ragout

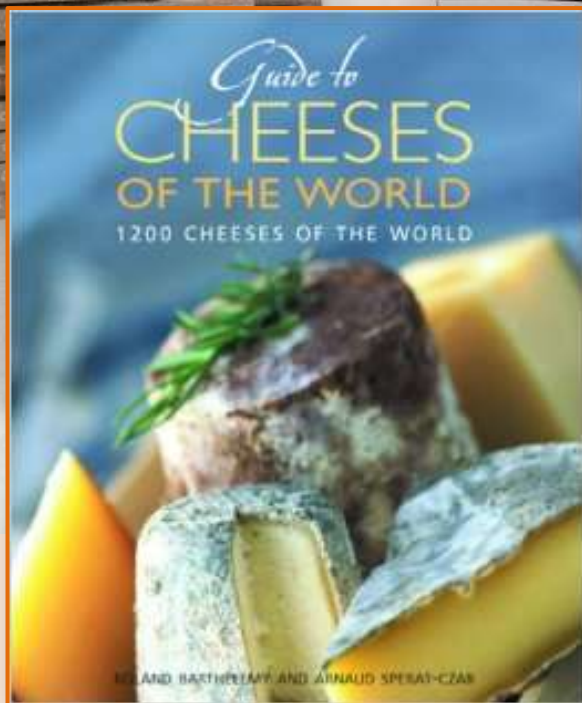
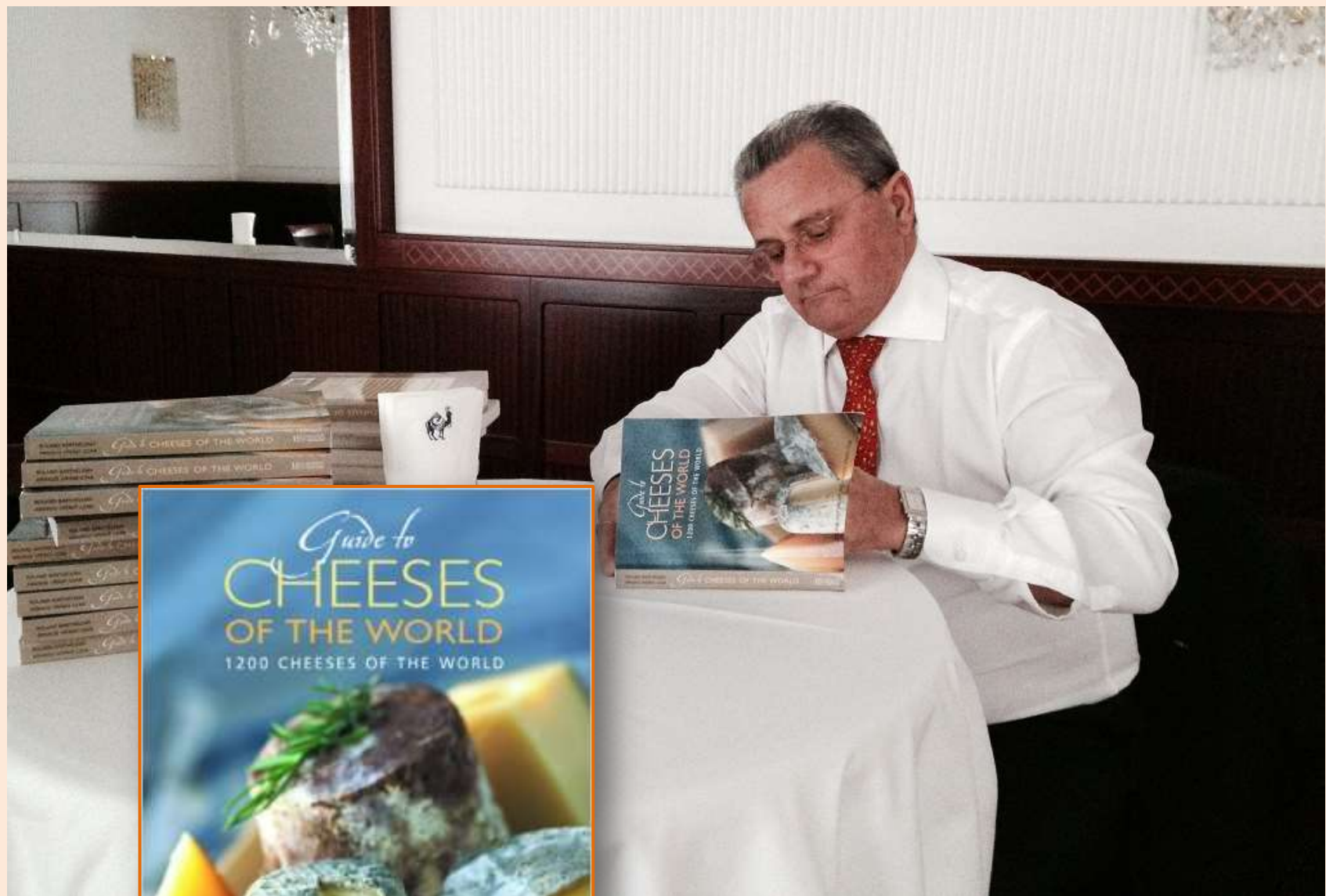
---

Lammrückenfilet auf Epoisses Risotto  
Mit Stangenbohnen und Artischocken

---

Gegrilltes Nussbrot mit Ziegenbleu  
Birne und Süßweingelee





*Roland Barthélemy*