



Heiliger Abend

Filokörbchen

mit Lachs und Dill-Crème fraîche

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Ei, Fisch, Milch oder Laktose

Riesling Platin Kamptal DAC, Weingut Jurtschitsch (Allergene: Sulfite)

Maronicremesuppe

Allergene: Milch oder Laktose, Schalenfrüchte, Sellerie, Sulfite

Gänsekeule

mit Apfel-Rotkraut, Kohlsprossen und Kartoffelknödel

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Sellerie, Sulfite

St. Laurent, Weingut Umathum (Allergene: Sulfite)

Bratapfel

mit Marzipan-Nuss-Füllung und Vanillesauce

Allergene: Milch oder Laktose, Schalenfrüchte, Sulfite

Beerenauslese Cuvée, Weingut Kracher (Allergene: Sulfite)

Zum Preis von EUR 60,-- pro Person

Gedeck: EUR 3,-- pro Person

Weinbegleitung: EUR 19,10 pro Person (Änderungen vorbehalten)

Alle Preise sind in EURO quotiert und inkludieren Steuern und Abgaben.



Vegetarische Alternative

Bruschetta & Crostini Variation

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch oder Laktose, Sulfite

Riesling Platin Kamptal DAC, Weingut Jurtschitsch (Allergene: Sulfite)

Maronicremesuppe

Allergene: Milch oder Laktose, Schalenfrüchte, Sellerie, Sulfite

Kürbisrisotto

mit Parmesanchip

Allergene: Milch oder Laktose, Sellerie, Sulfite

St. Laurent, Weingut Umathum (Allergene: Sulfite)

Bratapfel

mit Marzipan-Nuss-Füllung und Vanillesauce

Allergene: Milch oder Laktose, Schalenfrüchte, Sulfite

Beerenauslese Cuvée, Weingut Kracher (Allergene: Sulfite)

Zum Preis von EUR 45,-- pro Person

Gedeck: EUR 3,-- pro Person

Weinbegleitung: EUR 19,10 pro Person (Änderungen vorbehalten)

Alle Preise sind in EURO quotiert und inkludieren Steuern und Abgaben.



Buchung

Um einen Tisch zu reservieren, kontaktieren Sie uns bitte per E-Mail unter sales@ambassador.at und informieren Sie uns über die folgenden Details:

- Uhrzeit (Ihre Tischreservierung nehmen wir gerne zwischen 17.00 und 20.00 Uhr an)
- Personenanzahl
- Fleisch-Menü oder vegetarische Option
- Kreditkartendetails

Stornobedingungen

- Die Tischreservierung kann bis 13.12.2019, 12.00 Uhr kostenfrei storniert werden.
- Stornos ab dem 13.12.2019 nach 12.00 Uhr werden zu 100% in Rechnung gestellt.

Allergeninformation

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.