



INTERCONTINENTAL®  
WIEN

HERINGSCHMAUS  
06. MÄRZ 2019

„Kleines Heringsbuffet“  
Crème Brûlée vom Hummer  
Flusskrebse mit Gurkengelee und Safransauce  
Stremellachs mit Zwiebelmarmelade  
Matjesterrine Hamburger Art  
Tatar von der Bergbachforelle mit Kaviar  
Hummer mit Koriander-Aioli  
Mousse von Avocado und Minze  
Herzhafter Karottenkuchen mit Ingwer & Orangenschäum  
Lachs Bellevue mit Räucherfischen  
Austernstation  
Ofenfrisches Brot und Gebäck  
Saisonelle Salatauswahl, diverse Toppings & Dressings

Hummerbisque mit Curry  
Tomatenconsommé mit Mascarpone-Frittaten

Butterfisch und der Maracujakruste mit Paprika-Pinienkernsalsa  
Faschierte Fischlaibchen auf Schalottenspinat  
Gelber Thai Garnelen Curry  
Wallerfilet auf Wurzelgemüse mit Kren und Kümmelkartoffeln  
Filet vom St.Pierre mit Fenchelgemüse

Orangen-Chicoree mit Paradeiser-Ragout  
Rucolaravioli  
Grüner Spargel mit Sauce Maltaise  
Kartoffelgratin mit Bergkäse  
Gemüseauswahl der Saison

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster  
Salzkaramell-Torte  
Cheesecake im Glas  
Heidelbeere-Cookie cream  
Duett von Schokolade und Vanille  
Kaffeecreme-Törtchen  
Binnen-Streuselkuchen  
Tiramisu  
Bergamotte-Tartelettes  
Madeleines  
Kleine Naschereien  
Frischer Fruchtsalat