

THE ROYAL FINE CUISINE

SCHÖN, DASS ICH SIE HEUTE ABEND AUF EINE
KULINARISCHE REISE MITNEHMEN DARF!

BEI UNS ZUHAUSE IM PAVO WERDEN DIE
FACETTENREICHSTEN GERICHTE IN ANGENEHMEN GRÖßEN,
IN SCHÖNEN SCHÄLCHEN SERVIERT, DAMIT SIE SICH GERNE
DURCHPROBIEREN KÖNNEN. DIESE ART DER TISCHKULTUR
ERLAUBT ES IHNEN VOLLENDTS EINZUTAUCHEN IN DIESE
PRICKELNDE GENUSSWELT.

MEIN ZIEL DAHINTER IST DAS „GEMEINSAME
ERLEBNIS“ UND DAS PROBIEREN VERSCHIEDENSTER
GERICHTE IM SHARING-CHARAKTER.

SCHLIESSEN SIE DIE AUGEN, GENIESSEN SIE
IN VOLLEN ZÜGEN UND BLENDEN SIE DEN
ALLTAG FÜR EIN PAAR STUNDEN AUS!

IHR SIMON SCHLACHTER
UND DAS TEAM VOM FALKENSTEIN

PAVO SHARING EXPERIENCE



THE ROYAL
FINE CUISINE

PAVO SHARING ERLEBNIS

180.00 EURO

KLEINE HÄPPCHEN

PANI PURI – KORIANDER – CHILI - KARTOFFEL

WAFFEL – ANCHOVIS – HÜTTENKÄSE –
GRÜNE SOBE

KOPFSALAT – MIMOLETTE – SCHOKOLADE

KROKETTE – BÄRLAUCH – KREN

VORSPEISE

BRIES - RAUCH - KARTOFFEL - SPINAT - TRÜFFEL

KINGFISH - KOHLRABI - YUZU - THAIBASILIKUM

BAO BUN - PULLED PORK - BBQ

JAKOBSMUSCHEL - SELLERIE - HASELNUSS -
PILZ BEURRE BLANC

HAUPTGANG

MORCHEL – ERBSE – POCHIERTES EI

TARTELETTE – ZWIEBEL – GARTENKRÄUTER

REH – BACON – BÄRLAUCH – MORCHEL

SPARGEL – HOLUNDERBLÜTE - EI

DIM SUM – PAK CHOI – SÜBKARTOFFEL

SÜBES

SHISO – KOKOS – MANGO – ZUCKERWATTE

MACARON – YUZU – WEISSE SCHOKOLADE

ERDNUSS – RHABARBER - KARAMELL

SHOT – SNICKERS

WEINREISE

ZUR VORSPEISE

2021 CHENIN BLANC CLOS DE MIDI

MINERALISCH – WEICH – REIFE FRUCHT

WEINGUT ARNAUD LAMBERT / LOIRE

2010 CHABLIS PREMIER CRU

KOMPLEX - KRÄFTIG – REIF

WEINGUT DANIEL-ETIENNE DEFAIX /

BURGUND

ZUM HAUPTGANG

2019 SAVAGE RED [SYRAH]

WÜRZIG – KRÄFTIG – ELEGANT

WEINGUT DUNCAN SAVAGE / SÜDAFRIKA

ZUM DESSERT

2021 CHARDONNAY SPÄTLESE

HONIG - APFEL – ZITRUS

WEINGUT GÜNTHER TRIEBAUMER / ÖSTERREICH

WEINREISE 63.00 € PRO PERSON