

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

BEISPIELMENÜ



THE ROYAL
FINE CUISINE

PAVO SHARING ERLEBNIS

162.00 EURO

KLEINE HÄPPCHEN

SAIBLING – HOLUNDER - SELLERIE

SHOT – TOM KHA GAI

EDAMAME – LIMONE - THAIAROMEN

REISCHIP – AIOLI - DUXELLES

VORSPEISE

SPARGELSALAT – YUZU – AVOCADO - SALZZITRONE

THUNFISCH – GURKE – WASABI - SESAM

EI ROYAL – ERBSE - NUSSBUTTER – WACHTELEI

BAO BUN – PULLED PORK – BBQ

LANGUSTINE – LAUCH – BLUMENKOHL

HAUPTGANG

DAS RIND

BAVETTE-BROKKOLI-MANGO-KORIANDER

SHORT RIP- RÖSTZWIEBEL- BUCHENPILZ

PASTRAMI-FOCACCIA- SAUCE TATAR

EISZAPFERL - RADIESCHEN - BUTTERMILCH

LINSE - MISO - CASHEW

SÜBES

MISPEL – THAIBASILIKUM - KAFIR

GIPFELNOCKERL – VANILLE

RHABARBER – WEIBE SCHOKOLADE – BRIOCHE

YUZU – GRANNY SMITH - HOLUNDER

MACARON-PASSIONSFRUCHT- KOKOS - MANDEL

WEINREISE

ZUR VORSPEISE

2020 FURMINT

MINERALISCH, FRISCH, FRUCHTIG

WEINGUT SANZON / UNGARN

2018 PERNAND VERGELESSES VILLAGE

CREMIG, EICHE, VOLLREIFE FRÜCHTE

WEINGUT JEAN CHARTRON / BURGUND

ZUM HAUPTGANG

2019 PEYRE BLANCHE ROUGE CAIRANNE

SCHWARZE JOHANNISBEERE - ELEGANT

WEINGUT CHÂTEAU DE BEAUCASTEL / RHONE

ZUM DESSERT

2018 SPÄTLESE

VOLLREIFE BIRNE, SAFTIG, MANDARINE

WEINGUT TRIEBAUMER / ÖSTERREICH

WEINREISE 54.00 € PRO PERSON