

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

140.00 €

KLEINE HÄPPCHEN

KÜRBIS – JOGHURT

TOM KA GAI SHOT

PARMESAN STICK – GEWÜRZDIPP

MUSCHEL – NUSSBUTTER – CROUTONS

VORSPEISE

BURATTA – TOMATE – YUZU – WASSERMELONE

PULPO - GURKE - SESAM

BAO BUN – PULLED PORK – BBQ

BACHFORELLE– TOPINAMBUR– MISO

HAUPTGANG

DAS REH

KÜRBIS-TROMPETENPFIFFERLING

TOAST – SELLERIE – DÖRRPFLAUME-TRÜFFEL

KOHLRABI – KERNÖL – RADIESCHEN

SÜßES

APRIKOSE – RAUKE

REIS – MANGO – VERBENE - KOKOS

INGWER – WEIßE SCHOKOLADE – GURKE

TARTE TATIN – VANILLE

MACARON – PISTAZIE – HIMBEERE

WEINREISE

ZUR VORSPEISE

2018 MALVASIA

KRÄUTER, FLORAL, PFIRSICH

BIO WEINGUT BATIC / SLOWENIEN

2020 NIKODEMUS CHARDONNAY & KERNER

CREMIG, EICHE, VOLLREIFE FRÜCHTE

WEINGUT ELLWANGER/ WÜRTEMBERG

ZUM HAUPTGANG

2017 TERRA DE CUQUES

FRUCHTIG, LEICHTE SCHÄRFE, SAUERKIRSCH

WEINGUT TERROIR AL LIMIT/ SPANIEN

ZUM DESSERT

2020 BRAUNEBERGER JUFFER

RIESLING SPÄTLESE

VDP FRITZ HAAG/MOSEL

WEINREISE 50.00 € PRO PERSON