

Zur Begleitung empfehlen wir:

- Prosecco Valdo Etichetta Nera 0,75l 26,50 €
- 2016 Grauer Burgunde, Weingut Dr. Heger ¼l 5,80 €
Reife Zuckermelonen, feinwürzig, milde säure
- 2017 Riesling Weingut Korrell, trocken/halbtrocken ¼l 5,50 €
- 2016 Les Coteaux AOP, Languedoc Rose
Reife Fruchtfülle aus dunklen Beeren ¼l 5,50 €
- 2016 Maris Syrah AOC
trocken, würzig, ausdrucksvoll ¼l 7,20 €
- 2016 Itynera Primitivo ¼l 7,90 €
trocken, fruchtig, Schwarze Kirche, Kardamom und Leder

Candle-Light Dinner

Amuse Bouche

Gebackene Riesengarnelle auf asiatischem Gemüsesalat an Wasabimayonnaise

Vorspeise:

Kaninchenfilet auf lauwarmen Kartoffel-Kressesalat an Kräuterjus

Suppe:

Erbsenschaumsuppe mit gebratener Jakobsmuschel und Chorizzo

Sorbet:

Hausgemachtes Waldbeersorbet mit Prosecco

Hauptgang:

Rose gebratene Lende vom bayrischen Jungbullen auf Waldpilzpolenta mit Olivenölkarotten

oder

Filet vom Winter Kabeljau auf karamellisierten Orangenchoricée, Rosmarinkartoffeln und Rote Bete Schaum

oder

Hausgemachte Kartoffelgnocchi auf mediterranem Gemüse und Parmesanschaum

Dessert:

Variation von hausgemachten Desserts

EUR 59,00 pro Pers.

