

Kirchen-Menü

3 oder 4-Gang-Menü

Weinempfehlung

Florenbelle Blanc-Cotes de Gascogne IGP
Qualitätswein, Weingut Fritz Allendorf,
Aromen von reifen Äpfeln & exotischen Früchten

0,2l - 6,90€ 0,5l - 15,90€

Merlot Linea 071 IGT

Cantine Sacchetto-Venetien, trocken, vollmundig &
aromatisch, mit feinem Kirscharomen

0,2l - 6,50€ 0,5l - 15,50€



Vorspeise

*Exotischer Salat von
gegrillter Wassermelone*
mit roten Zwiebeln, hausgemachten
Croutons & Kaffir-Dressing

und / oder

*Crèmesüppchen
von frischen Pfifferlingen*
mit Crème-Fraîche, Schnittlauch & Baguette

Hauptgang

*Hausgemachte Rinderroulade
in Merlot-Sauce*
auf Apfel-Radieschen-Gemüse & Kräuterstampf

und / oder

Gratinierte Hähnchenbrust
mit Schafskäse & Oliven, auf Ratatouille
& geschmorten Rosmarinkartoffeln

Dessert

*Crème Brûlée
an Gurken-Melonen-Salat*
mit Honig, frischer Minze und Basilikum

3-Gang-Menü 32,90€
4-Gang-Menü 35,90€
pro Person

Guten Appetit

Candle-Light Dinner 3-Gang-Menü

Bitte wählen Sie
Ihren Wein
Weißwein

Sol Mio-Trebbiano Puglia IGP
trocken, Apulien im Glas. Zartes, fruchtiges
Bukettt mit harmonischer Fülle

Rotwein

Sol Mio-Rosso Puglia IGP
trocken, Ein Korb voller saftiger Kirschen
und dunkler Beeren, mit weichen Tanninen
und fein abgestimmter Würze



Exotischer Salat von gegrillter
Wassermelone
mit roten Zwiebeln, hausgemachten Croutons
& Kaffir-Dressing

oder

Carpaccio vom deutschen Rinderfilet
mit mariniertem Sommersalat,
Trüffel-Vinaigrette & Baguette

Gratinierte Hähnchenbrust
mit Schafskäse & Oliven, auf Ratatouille
& geschmorten Rosmarinkartoffeln

oder

Gebratenes Filet vom Heilbutt
mit Fenchel-Orangen-Gemüse,
Rucola & Kartoffelrösti

Orangen Ricotta
mit Cantuccini & Passionsfruchteis

Gern bieten wir Ihnen im Hauptgang ein vegetarisches Gericht an.

Preis für 2 Personen
inkl. 1 Flasche Wasser und 1 Flasche Wein
79,-€

Guten Appetit

Candle-Light
Dinner
4-Gang-Menü

Bitte wählen Sie
Ihren Wein
Weißwein

Sol Mio-Trebbiano Puglia IGP
trocken, Apulien im Glas. Zartes, fruchtiges
Bukett mit harmonischer Fülle

Rotwein

Sol Mio-Rosso Puglia IGP
trocken, Ein Korb voller saftiger Kirschen
und dunkler Beeren, mit weichen Tanninen
und fein abgestimmter Würze



*Exotischer Salat von gegrillter
Wassermelone
mit roten Zwiebeln, hausgemachten Croutons
& Kaffir-Dressing*

*Carpaccio vom deutschen Rinderfilet
mit mariniertem Sommersalat,
Trüffel-Vinaigrette & Baguette*

*Deutsches Rinderfilet
mit gebratenen Prinzessbohnen,
Drillingen & Schalotten-Jus*

oder

*Gebratenes Filet vom Heilbutt
mit Fenchel-Orangen-Gemüse,
Rucola & Kartoffelrösti*

*Orangen Ricotta
mit Cantuccini & Passionsfruchteis*

Gern bieten wir Ihnen im Hauptgang ein vegetarisches Gericht an.

Preis für 2 Personen
inkl. 1 Flasche Wasser und 1 Flasche Wein
89,-€

Guten Appetit