

Candle-Light Dinner

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

Kürbiscrèmesüppchen
mit kandierten Kürbiskernen & frischer Kresse

oder

Gratinierter Ziegenkäse
mit eingelegten Rotweibirnen,
gerösteten Nüssen & fruchtigem Salat

Gebratene Maishuhnbrust
gefüllt mit getrockneten Tomaten & Mozzarella, an
karamellisiertem Paprikagemüse & Nusskartoffeln

oder

Gebratenes Filet vom Grönland-Heilbutt
an mariniertem Rucola, Kürbispüree
& gebratenen Waldpilzen

Gebackener Krapfen
von feinsten belgischer Kouvertüre
auf Ragout von Pflaume & Ingwer, mit Vanilleeis

Gern bieten wir Ihnen im Hauptgang ein vegetarisches Gericht an.

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

Guten Appetit



Candle-Light Dinner

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

Kürbiscrèmesüppchen
mit kandierten Kürbiskernen & frischer Kresse

Gratinierter Ziegenkäse
mit eingelegten Rotweibirnen,
gerösteten Nüssen & fruchtigem Salat

Deutsches Rinderfilet
mit frischen Waldpilzen & Nusskartoffeln

oder

Gebratenes Filet vom Grönland-Heilbutt
an mariniertem Rucola, Kürbispüree
& gebratenen Waldpilzen

Gebackener Krapfen
von feinsten belgischer Kouvertüre
auf Ragout von Pflaume & Ingwer, mit Vanilleeis

Gern bieten wir Ihnen im Hauptgang ein vegetarisches Gericht an.

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

Guten Appetit



Kirchen-Menü

Weinempfehlung

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

0,2-6,90€ 0,5-15,90€

Merlot Linea 071 IGT

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

0,2-6,50€ 0,5-15,50€



Vorspeise

Kürbiscrèmesüppchen
mit kandierten Kürbiskernen & fischer Kresse

und / oder

Waldpilzcrémetörtchen mit Rauchsalm
fruchtig marinierten Wildkräutern &
gebackenem Serrano-Schinken

Hauptgang

Hausgemachte Rinderroulade

gefüllt mit Serrano-Schinken auf
Waldpilz-Ragout & Kräuterstampf,
Burgundersauce

und / oder

Frische Tagliatelle
mit gebratenen Schweinefilet-Spitzen

Dessert

Crème Brûlée
an karamellisiertem Apfel-Kürbis-Ragout
& Fruchtigem Cassis-Sorbet

3-Gang-Menü ___ 33,90€

4-Gang-Menü ___ 37,90€