

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

Carpaccio vom deutschen Rinderfilet  
mit fruchtig mariniertem Rucola, Feige,  
geriebenen Parmesan & Baguette

oder

Gebackene Krokette vom Wintergeflügel  
auf Rote Beete-Apfelsalat, Trauben & Pumpernickel

\*\*\*\*\*

Burgunderbraten vom Hirsch  
auf Apfelrotkohl, Kartoffelklößen & knuspriger  
Panko-Mandelbutter

oder

Gebratenes Filet  
vom norwegischem Lachs  
an glasierter Roter Beete & getrüffeltem  
Kartoffelstampf

\*\*\*\*\*

Warmer Brownie  
an Cassis-Sorbet & Marzipan-Zabaione

Gern bieten wir Ihnen im Hauptgang ein vegetarisches Gericht an.

Preis für 2 Personen - 89,-€  
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

Carpaccio vom deutschen Rinderfilet  
mit fruchtig mariniertem Rucola, Feige,  
geriebenen Parmesan & Baguette

\*\*\*\*\*



Gebackene Krokette vom Wintergeflügel  
auf Rote Beete-Apfelsalat, Trauben & Pumpernickel

\*\*\*\*\*

Deutsches Rinderfilet  
mit gebutterten Prinzessbohnen & Nusskartoffeln

oder

Gebratenes Filet  
vom norwegischem Lachs  
an glasierter Roter Beete & getrüffeltem  
Kartoffelstampf

\*\*\*\*\*

Warmer Brownie  
an Cassis-Sorbet & Marzipan-Zabaione

Gern bieten wir Ihnen im Hauptgang ein vegetarisches Gericht an.

Preis für 2 Personen - 99,-€  
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€      0,5-16,50€

Merlot Linea 071 IGT

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

0,2-6,50€      0,5-15,50€



## Vorspeise

Cremesüppchen von Roter Beete  
mit gerösteten Haselnüssen & frischer Kresse

und / oder

Gebackene Krokette vom Wintergeflügel  
auf Rote Beete-Apfelsalat, Trauben & Pumpernickel

## Hauptgang

Entenkeule  
mit milder Orangenjus, wahlweise mit  
Grün-oder Rotkohl, Kartoffelklößen, oder  
Nußkartoffeln

und / oder

Gebratenes Filet  
vom norwegischem Lachs  
an glasierter Roter Beete & getrüffeltem  
Kartoffelstampf

## Dessert

Crème Brûlée  
mit Orangenkompott, Schokoladeneis,  
gerösteten Mandeln & Minze

3-Gang-Menü \_\_ 32,90€

4-Gang-Menü \_\_ 36,90€

Guten Appetit