

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 Trüffelöl, frischen Beeren, Parmesan und
Baguette

oder

Spargel-Cremesüppchen
mit grünem Spargel, Rauchsatz und frischem
Baguette

Heilbutt auf frischen Gartengurken
dazu Kartoffelrösti

oder

Gebratene Hähnchenbrust
mit mediterraner Kräuterkruste auf Tomatensugo
und Kartoffeltörtchen

Rhabarber Vanille Triffel
mit Amarettinicumble und Minze

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 Trüffelöl, frischen Beeren, Parmesan und
Baguette

Spargel-Cremesüppchen
mit grünem Spargel, Rauchsatz und frischem
Baguette

Heilbutt auf frischen Gartengurken
dazu Kartoffelrösti

oder

Gebratene Hähnchenbrust
mit mediterraner Kräuterkruste auf Tomatensugo
und Kartoffeltörtchen

oder

Steak vom deutschen Rinderfilet
auf gerösteten Calvadosmöhren und Bratkartoffeln

Rhabarber Vanille Triffel
mit Amarettinicumble und Minze
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

Spargel-Cremesüppchen
mit grünem Spargel, Rauchsalmis und frischem
Baguette

und / oder

Kartoffelrösti mit Räucherlachs
und Apfel-Meerrettich-Sauce

Hauptgang

Frische Tagliatelle
mit Spargelsud, grünem Spargel, Parmesan und
Hähnchenbrust

und / oder

Forelle a la Müllerin, grätenfrei
Nussbutter, Bratkartoffeln und kleinem Salat

Dessert

Crème Brûlée
an Himbeerspiegel, Passionsfruchtsorbet und
frischer Minze

3-Gang-Menü __ 35,90€

4-Gang-Menü __ 39,90€

Guten Appetit