

Candle-Light Dinner

Bitte wählen Sie
Ihren Wein

Weißwein

Sol Mio-Trebbiano Puglia IGP
trocken, Apulien im Glas. Zartes, fruchtiges
Buket 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 Rind
mit Parmesan, Trüffelöl, frischen Beeren und
Baguette

oder

Kalte Gurkensuppe mit Joghurt
Dill, Granatapfelkernen und Garnele

Filet vom Grönländischen Heilbutt
auf Gartengurken, Herzoginkartoffeln

oder

Hähnchenbrust gefüllt mit Frischkäse
an Zuckerschoten-Orangen-Gemüse und
Nusskartoffeln

Crème Brûlée

an Gurken-Melonen-Salat mit Minze und
Passionsfruchtsorbet

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 Rind
mit Parmesan, Trüffelöl, frischen Beeren und
Baguette

Kalte Gurkensuppe mit Joghurt
Dill, Granatapfelkernen und Garnele

Steak vom deutschen Rinderfilet
auf Radieschen-Kohlrabigemüse, Kartoffelstampf

oder

Filet vom Grönländischen Heilbutt
auf Gartengurken, Herzoginkartoffeln

oder

Hähnchenbrust gefüllt mit Frischkäse
an Zuckerschoten-Orangen Gemüse und
Nusskartoffeln

Crème Brûlée

an Gurken-Melonen-Salat mit Minze und
Passionsfruchtsorbet

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

Kalte Gurkensuppe mit Joghurt
Dill, Granatapfelkernen und Garnele

und / oder

Exotischer Salat
von gegrillter Wassermelone
mit Roten Zwiebeln, hausgemachten Croutons
und Kaffir-Dressing

Hauptgang

Frische Tagliatelle in Paprika-Rahm
mit Frühlingslauch, roten Zwiebeln, gebratener
Hähnchenbrust und Parmesan

und / oder

Saltimbocca vom Schweinefilet
mit buntem Möhrengemüse und
Petersilienkartoffeln

Dessert

Schokotörtchen
mit marinierten Erdbeeren, Vanilleeis

3-Gang-Menü __ 35,90€

4-Gang-Menü __ 39,90€

Guten Appetit