

# 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

Pfifferlingscremesüppchen  
mit geröstetem Speck, Lauchzwiebeln

\*\*\*

## Linguini

mit Chili-Knoblauchöl, Kirschtomaten,  
Rucola, Oliven, Parmesan  
& gebratenen Garnelen

oder

## Maishuhnbrust

Gebraten auf Ratatouille mit Herzogin  
Kartoffeln

\*\*\*

## Mascarponecreme

mit frischen Erdbeeren & Crumble

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

Pfifferlingscremesüppchen  
mit geröstetem Speck, Lauchzwiebeln

und

Carpaccio vom Rind  
mit Wildkräutersalat, Apfeldressing,  
Parmesan & Baguette  
\*\*\*

Linguini  
mit Chili-Knoblauchöl, Kirschtomaten, Rucola,  
Oliven, Parmesan  
& gebratenen Garnelen

oder

Maishuhnbrust  
Gebraten auf Ratatouille mit Herzogin  
Kartoffeln  
\*\*\*

Mascarponecreme  
mit frischen Erdbeeren & Crumble

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

Pfifferlingscremesüppchen  
mit geröstetem Speck, Lauchzwiebeln

und / oder

Kirchen-Salat  
mit mediterranem Gemüse, Feta-Käse,  
Italian-Dressing

---

## Hauptgang

Kichererbsen-Curry  
mit Jasminreis und gebratenem Gemüse

oder

Schweinebäckchen  
mit Kartoffel-Pastinakenpüree & Brasserie  
Gemüse

---

## Dessert

Crème Brûlée

3-Gang-Menü \_\_\_ 38,90€

4-Gang-Menü \_\_\_ 44,90€