



Candle-Light-Dinner

3-Gang Menü

Liebelei auf der Etage für Zwei

Cappuccino von Kokos & Curry
Riesengarnele | Zitronengras-Limettenschaum

Antipasti-Variation | gegrillte Gemüse | Olivenöl | Knoblauch

Carpaccio von der roten Bete | karamellisierte Ziegenkäse | Feigen | Ruccola

Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz | feine Thunfischcreme | Kapern

*dazu servieren wir unser frisch gebackenes Wurzelbrot &
hausgemachte Kräuterbutter*

Rosa Filet vom Weiderind

Portwein-Jus | Wilder Brokkoli | Sellerie-Püree | Zitronen-Drillinge

oder

Norwegischer Ofen-Lachs

Weißburgundersauce | Wilder Brokkoli | Sellerie-Püree | Zitronen-Drillinge

Dreierlei „kleine Sünden“

Himbeer-Sorbet | Schoko-Küchlein | Panna Cotta | frische Beeren

Natürlich bieten wir Ihnen auch eine vegetarische Variante an oder können auf Allergien und Unverträglichkeiten individuell eingehen. Bitte nehmen Sie vorab Kontakt zu uns auf.

