

# Candle Light Dinner

Jeden Freitagabend von 18.00 bis 22.00 Uhr

## Passender Aperitif zum Einklang:

Rosato Mio | Ramazzotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Basilikum  
pro Glas € 5,50€

## Beispiel Menü:

zweierlei Black Tiger Garnele  
auf Paprikachutney & Frischkäse-Schnittlauchcrème

\*\*\*

Hokkaidokürbiscrèmesuppe  
mit karamellisierten Kürbiskernen & steirischem Öl

\*\*\*

Passionsfruchtsorbet  
mit prickelndem Aufguss

\*\*\*

sous vide gegarter Ibéricoschweinerücken  
mit Walnusskruste, Kartoffelmousseline,  
tournierten Babygemüse & Pflaumen-Cognacsauce

\*\*\*

Karamell Mousse au Chocolat  
auf knusprigen Cookies & frischen Früchten

## Passende Weinbegleitung:

### Weißwein

Lombardei, Azienda Agricola Ottella  
2017 Lugana D.O.C. (Trebbiano d' Lugana)  
Ausdrucksstark, ausgedehnte Finesse mit dominanten Körper  
0,2 l | € 8,00

### Rotwein

Madiran, Château d' Aydie  
2016 Aramis Comté Tolosan, V.d.T. (Tannat, Syrah)  
Knackige Kirschnoten mit gut eingebundenen Gerbstoffen, sehr süffig  
0,2 l | € 7,00

**5 Gänge-Menü exklusiv Getränke | Pro Person € 39,50**