

# Ihr Candle Light Dinner

Freitagabend ab 18:00 Uhr

## Passender Aperitif zum Einklang:

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

## Beispiel Menü:

zweierlei Black Tiger Garnelen  
auf Paprika Chutney und Frischkäse-Schnittlauch-Crème

\*\*\*

Hokkaido-Kürbis-Crèmesuppe  
mit karamellisierten Kürbiskernen und steirischem Öl

\*\*\*

Passionsfruchtsorbet  
mit prickelndem Aufguss

\*\*\*

sous vide gegarter Ibérico-Schweinerücken  
mit Walnusskruste, Kartoffel Mousseline,  
tournierten Babygemüse und Pflaumen-Cognacsauce

\*\*\*

Karamell Mousse au Chocolat  
auf knusprigen Cookies und frischen Früchten

## Passende Weinbegleitung:

### Weißwein

Lombardei, Azienda Agricola Ottella  
2017 Lugana D.O.C. (Trebiano d' Lugana)  
Ausdrucksstark, ausgedehnte Finesse mit dominantem 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**