

Candle Light Dinner

Freitagabend ab 19:00 Uhr

Beispiel Menü

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

** * **

*Schaumsuppe von der Avocado
mit Salsiccia-Focaccia*

** * **

*Passionsfrucht-Sorbet
in prickelnden Aufguss*

** * **

*Argentinisches Rinderfilet
mit Trüffel-Gnocchi, tournierten Babygemüse und Portweinjus*

** * **

*Karamell Mousse au Chocolat
auf knusprigen Cookies und frischen Früchten*

Weinbegleitung

*Weißwein, Deutschland, Franken
Weingut Fürst Löwenstein 2019 Silvaner "CF" trocken, Q.b.A.
Wein mit schöner Frucht und leichter Kräuterwürze*

*Rotwein, Italien, Südtirol
Weingut Alois Lageder 2017 Merlot D.O.C.
Mittelgewichtige Struktur, würzig, fruchtig und saftig*

*5-Gänge-Menü exklusive Getränke
pro Person € 39,50*