

Candle Light Dinner

Valentin Secco, Frizzante, Winzer Sommerach

Pastinaken-Apfelcremesuppe mit geräucherter Entenbrust

Geschmorte Ochsenbacken mit Preiselbeerjus,
auf Belugalinsen, confiertem Hokkaido-Kürbis und Feigen-Pecorino-Ravioli

oder

Wolfsbarschfilet mit Chardonnay-Schaum,
auf Belugalinsen, confiertem Hokkaido-Kürbis und Feigen-Pecorino-Ravioli

Dunkles Schokoladenmousse
mit Schwarzriesling-Buttereis

**Falls Sie ein vegetarisches Gericht wünschen, Allergien oder Unverträglichkeiten haben,
können Sie sich jederzeit gerne an unser Servicepersonal wenden.**

Unsere Weinempfehlung:

2016 Riesling, Qualitätswein trocken
Weingut Divino Nordheim, Franken
Frischer, jugendlicher Riesling
mit harmonischer Säure

0,75l € 19,50

2015 Spätburgunder
Prädikatswein, Kabinett, trocken
Weingut Alde Gott, Sasbachwalden
Granat bis rubinrot funkelnd im Glas, gilt als die anspruchsvollste Rotweinsorte.

0,75l € 29,50