

Candle Light Dinner

Valentin Secco, Frizzante, Winzer Sommerach

Spargelcremesuppe mit Graved Lachs

Barbarie Entenbrust rosa gebraten mit Portwein-Jus,
mit rotem Zwiebel-Konfit, grünem Spargel und Kartoffel-Gratin

oder

Saiblingsfilet mit Riesling-Schaum,
mit rotem Zwiebel-Konfit, grünem Spargel und Kartoffel-Gratin

Mandelkuchen mit Cheese Cake-Crème und Heidelbeer-Sorbet

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

Unsere Weinempfehlung:

2011 Pinot Grigio Trentino DOC

Weingut Endrizzi, Casa Fondata

Strohgelbe Farbe, zarter, angenehmer Duft und voller harmonischer Geschmack.

Ein Wein mit anspruchsvoller Struktur und Eleganz

0,75l € 32,00

2015 Spätburgunder

Prädikatswein, Kabinett, trocken

Weingut Alde Gott, Sasbachwalden

Granat bis rubinrot funkelnd im Glas, gilt als die anspruchsvollste Rotweinsorte.

0,75l € 29,50