

# Candle Light Dinner

vom 23. bis zum 27. September 2020

Valentin Secco, Frizzante, Winzer Sommerach

\*\*\*

Karotten-Ingwercremesuppe  
mit Zitronengras-Schaum und geräucherter Entenbrust

\*\*\*

*Saisonale Ravioli*  
(nur für Candle Light Dinner Deluxe)

\*\*\*

*Tages-Sorbet*  
(nur für Candle Light Dinner Deluxe)

\*\*\*

Schweinefilet rosa gebraten mit Madeira-Jus  
auf Pfifferling-Bohnen-Ragout und Zwetschgenröster und Feigen-Pecorino-Ravioli

oder

Gebratenes Loup de mer Filet mit Rieslingschaum  
auf Pfifferling-Bohnen-Ragout und Zwetschgenröster und Feigen-Pecorino-Ravioli

\*\*\*

Grieß-Vanille-Knödel auf Whiskey-Marillen und Veilchen-Parfait

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

## Unsere Weinempfehlung:

2019 Riesling, Qualitätswein trocken  
Weingut Divino Nordheim, Franken  
Frischer, jugendlicher Riesling  
mit harmonischer Säure  
0,75l € 20,50

2017 Spätburgunder  
Prädikatswein, Kabinett, trocken  
Weingut Alde Gott, Sasbachwalden  
Granat bis rubinrot funkelnd im Glas, gilt als die anspruchsvollste Rotweinsorte.  
0,75l € 31,00