

Candle Light Dinner

vom 28. Oktober bis zum 1. November 2020

Valentin Secco, Frizzante, Winzer Sommerach

Kürbis-Currycremesuppe mit Wasabi-Schaum
und geräucherte Entenbrust

Saisonale Ravioli
(nur für Candle Light Dinner Deluxe)

Tages-Sorbet
(nur für Candle Light Dinner Deluxe)

Schweinefilet rosa gebraten mit Cranberry-Jus,
weißem Zwiebel-Konfit, Honig-Karotten und Kartoffel-Kräuter-Püree

oder

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Safranschaum,
weißem Zwiebel-Konfit, Honig-Karotten und Kartoffel-Kräuter-Püree

Zitronenküchlein mit Rosmarin-Zwetschgen und Vanille-Karamell-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