

Candle Light Dinner

vom 03. bis zum 07. Juni 2026

Kartoffelcremesuppe mit Tomatenöl
und gebeiztem Saiblingsfilet

Saisonale Ravioli
(nur für Candle Light Dinner Deluxe)

Tages-Sorbet
(nur für Candle Light Dinner Deluxe)

Barbarie Entenbrust rosa gebraten mit Thymian-Jus,
an Apfel-Chutney, gebratenem Spitzkohl und Kartoffel-Cranberry-Püree

oder

Gebratenes Zanderfilet mit Riesling-Schaum,
an Apfel-Chutney, gebratenem Spitzkohl und Kartoffel-Cranberry-Püree

Schokoladenauflauf
mit Rhabarber-Ragout und Erdbeer-Sorbet

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

Unsere Weinempfehlung:

2023 Le Petit Noir Chardonnay IGP Pays d`Oc Frankreich

Reiner Chardonnay, Languedoc Roussillon⁵

Selektierte Weinberge in der Region um Carcassonne und Minervois wurden in den Keller von Jean d`Alibert vinifiziert.
Gelbgrün in der Farbe, intensive Aromen von Limone, Mango, leicht buttrig. Am Gaumen eine reiche Palette an fruchtigen
Zitrusaromen mit viel Frische gepaart.

0,75l 33,80

2023 Black Sheep Le Petit Noir Cabernet Sauvignon

Pays d'Oc, Frankreich⁵

Runder, weicher Cabernet mit dem typischen Aroma schwarzer Johannisbeeren

0,75l 38,80