

Candle Light Dinner



Unser Küchenchef Christian Dierenbach und sein Team werden für Sie ein vorzügliches Menu vorbereiten.

Menu 25. & 26. Oktober 2019

Geräucherte Entenbrust mit Mango, Broccoli Panna Cotta und herbstliche Salate mit Orangendressing

Wildkraftbrühe mit Steinpilzen, Kürbisgnocchi, Sherry und frische Kräutern

Am Stück gebratenes Reh-Entrecote an einer Glühweinsauce mit Birne mit Preiselbeeren

oder

Rindshuft aus dem Ofen an einer Portweinsauce

Dazu servieren wir Ihnen Safranschupfnudeln mit Apfel und Zimt und Rotkraut

oder

Ofengegartes Lachsfilet mit Orangen und Dill an einer Kräutersauce, serviert mit Salzkartoffeln

Heidelbeermousse im Glas, Haselnuss Glace und feine hausgemachte Linzertorte

Änderungen vorbehalten.

