

Candle Light Dinner



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

Menu 31. Mai & 1. Juni 2019

Griechischer Bauernsalat mit Wassermelone und Minze und einem feinen Olivenbaguette

Kräutercremesuppe mit Zitronenhaube

Rindsfilet am Stück gebraten an einer feinen Senfrahmsauce

oder

Frühlingspastetli „Wilder Ranger“ mit Kalbfleisch, Frühlingsmorcheln und Cognac

Dazu servieren wir Ihnen Pommes Alouettes und Erbsen und Karotten

oder

Meeresfrüchtecurry „Bali“ mit Riesencrevetten, Papageienfisch und Jakobsmuscheln in Kokosmilch und grünem Curry, dazu gibt es grillierte Mangos und Jasminreis

Hausgemachter Nidlekuchen mit einem Waldbeerenragout und feiner Joghurt Glace

