

CANDLE LIGHT DINNER DELUXE



DAS . APHRODISIERENDE . DINNER . FÜR . VERLIEBTE

GLAS PROSECCO L

GRUß AUS DER KÜCHE

GREETINGS FROM THE KITCHEN

BEEF TARTAR MIT CONFIERTEM EIDOTTER
ROTE ZWIEBELMARMELADE UND SCHNITTLAUCHMAYONNAISE C,J,L

BEEF TATAR WITH CONFIT YOLK, RED ONION JAM AND CHIVES MAYONNAISE

TOMATEN KOKOS SUPPE MIT BASILIKUM, OLIVENÖL UND CROUTONS A,G,I,O

TOMATOE COCONUT SOUP WITH BASIL, OLIVE OIL AND CROUTONS

TIKKA MASALA MIT BASMATI – ROSINENREIS ODER INDISCHEM NAAN BROT A,E,G,H,J,M,O

TIKKA MASALA WITH BASMATI RAISINS RICE OR NAAN BREAD

ODER / OR

GEBRATENER ZANDER MIT PARADEISER SUD, PAPRIKAKRAUT-GEMÜSE UND KIPFLER D,G,L,O

PAN FRIED PIKE-PERCH WITH TOMATO FOND, PAPRIKA CABBAGE AND POTATOES

KOKOSMILCHREIS MIT MANGO UND SORBET E,G,H,K,M

COCONUT RICE PUDDING WITH MANGO AND SORBET

Menübegleitende Getränke

Sauvignn blanc oder Cuvée Moritz No1, Weinhof Familie Kohl Großwilfersdorf, Südoststeiermark L

Mineralwasser oder Softdrink



Auf Wunsch servieren wir auch vegetarische Speisen

A Gluten | gluten
B Krebstiere | crustaceans
C Eier | eggs
D Fisch | fish
E Erdnüsse | peanuts
F Soja | soja
G Laktose | IH
H Hartschalenobst | nuts
I Sellerie | celery
J Sesam | sesame
K Senf | mustard
L Sulphite | sulphite
M Lupinien | lupines
N Schalen und Weichtiere |
moulluses
O Milch | milk