

# CANDLE LIGHT DINNER

DAS . APHRODISIERENDE . DINNER . FÜR . VERLIEBTE



GLAS PROSECCO L

GRUß AUS DER KÜCHE

GREETINGS FROM THE KITCHEN

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

KOKOSMILCHREIS

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

COCONUT RICE PUDDING WITH MANGO AND SORBET

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



Auf Wunsch servieren wir auch vegetarische Speisen