



CANDLE LIGHT DINNER RELOADED

PROSECCO⁰

OFENFRISCHE PILZ TARTELETTE

mit Käse gratiniert | Steinpilzmayonnaise | Pilzcrumble | Salatsand
Mango-Relish | Pilzstaub | Pilzhippe^{A.C.G}

*Oven Fresh Mushroom Tartelet gratinated with Cheese | Porcini Mushroom
Mayonnaise | Mushroom Crumble | Mushroom Dust | Mushroom Hip*

ODER - OR

GEMÜSECREMESUPPE DER SAISON

Gemüse Wan Tan^{A.G}

Vegetables Cream Soup of the season | Vegetable Wan Tan

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

rosa gebraten, im Kräutermantel | Erbsenpüree | Zuckerschoten
Kartoffelbällchen | Röstzwiebel | Jus^{A.C.G.O}

*Pink fried Medallions from Pork Fillet in Herb Crust | Peas Puree | Snow Peas
Potato Balls | Fried Onions | Jus*

ODER - OR

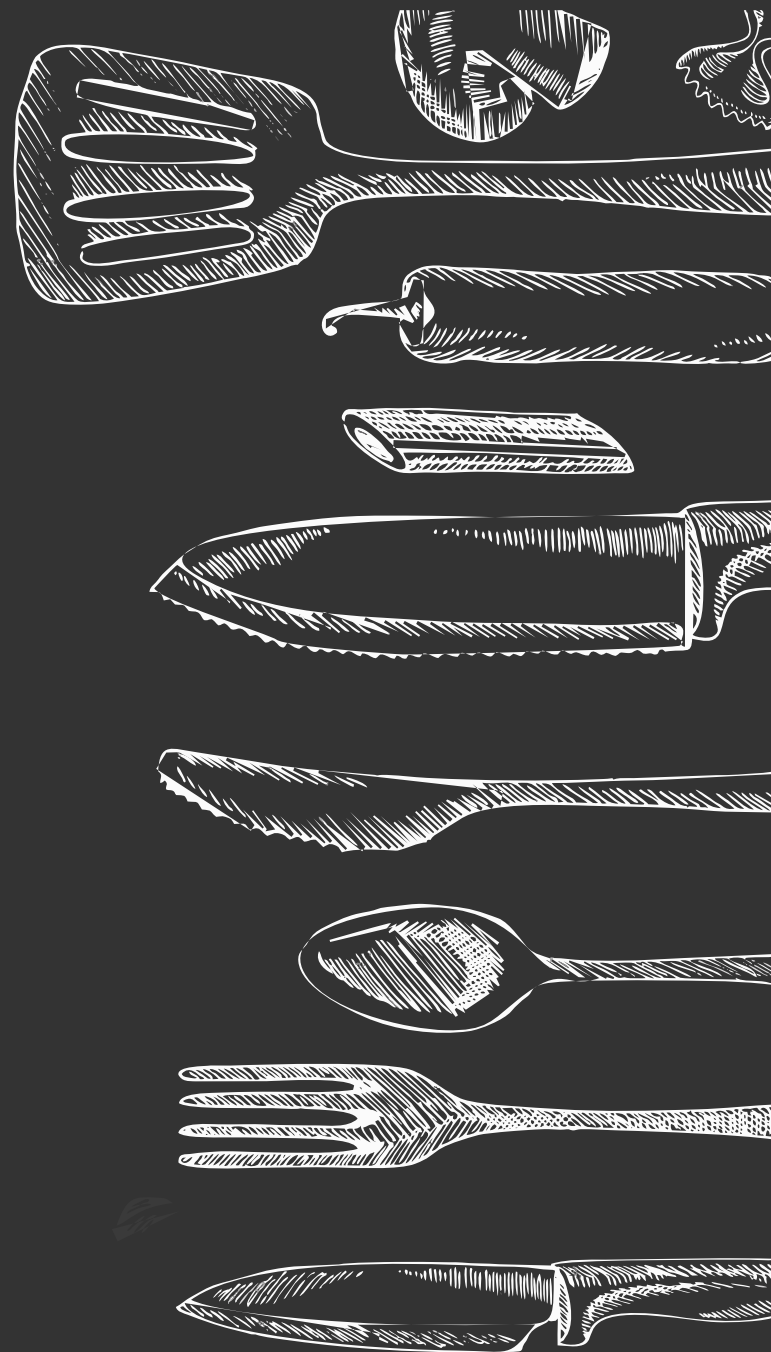
GEBRATENE MAISHUHNBRUST

gefüllt mit Frischkäse | Mediterrane Gemüsecreme
Grillgemüse | Tomaten Arancini | Jus^{A.C.G}

*Fried Corn Chicken Breast filled with Cream Cheese | Mediterranean
Vegetable Cream | Roasted Vegetables | Tomato Arancini | Jus*

WIENER TOPFEN TRAUM

Beerenspiegel | Haselnussbrösel | Vanillecreme | Minze^{A.C.G.E}
Viennese Curd Dream | Berry | Hazelnut Crumble | Vanilla Cream | Mint#



Auf Wunsch servieren wir auch vegetarische Speisen!

Allergene/Allergens: A Gluten/gluten - B Krebstiere/crustaceans - C Eierleggs - D Fisch/fish - E Erdnüsse/peanuts - F Soja/soya - G Laktose/lactose - H Schalenfrüchte/nut - L Sellerie/celery - M Senf/mustard - N Sesam/sesame - O Sulphite/sulphite - P Lupinien/lupines - R Schalen- und Weichtiere/molluscs