

DAS APHRODISIERENDE DINNER FÜR VERLIEBTE



# CANDLE LIGHT DINNER



AUF WUNSCH SERVIEREN WIR IHNEN AUCH VEGETARISCHE SPEISEN

# Love



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

## GLAS PROSECCO

### VEGETARISCHES GEMÜSE TARTAR

Trüffel Mayonnaise | Radieschen | Olivenerde | Garten Pesto | Butter | Toast <sup>A.G.M</sup>

*Vegetarian Vegetables Tartare | Truffle Mayonnaise*

*Radish | Olives Soil | Garden Pesto | Butter | Toast*

ODER / or

### GEMÜSECREMESUPPE DER SAISON

Gemüse Wan Tan <sup>A.G.N</sup>

*Seasonal Vegetable Cream | Vegetable Wan Tan*

### ROSA SCHWEINEFILET IM KRÄUTERMANTEL

Gemüse kroketten | Erbsenpüree | Thymian Jus <sup>A.C.G.O</sup>

*Pink Pork Tenderloin in Herb Coating | Vegetables Croquettes | Pea Puree | Thyme Jus*

ODER / or

### ZWEIERLEI VOM LACHS

Lachs Teriyaki | Lachs Frühlingsrolle | Süßkartoffelstampf | Sellerie Rocks | Sesam | Yuzu Gel <sup>D.G.L.N</sup>

*Tow kinds of Salmon - Salmon Teriyaki | Salmon Spring Roll*

*Sweet Potatoe Mash | Celery Rocks | Sesame | Yuzu Gel*

### SCHOKOKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN

Früchte | Schokoladenerde | Joghurt - Rahm Eis <sup>A.C.G</sup>

*Chocolate Cake ( liquid Core ) Fruits | Chocolate Soil | Yoghurt - Cream Ice*

