

DAS APHRODISIERENDE DINNER FÜR VERLIEBTE

CANDLE LIGHT DINNER DELUXE

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.

BEEFTARTAR

Dreierlei vom Zwiebel | Trüffel Mayonnaise | Confiertes Ei | Olivenerde | Butter | Toast^{A.C.G.M}

Beef Tartar | Three Kinds of Onion | Truffle Mayonnaise | Confit Yolk | Olives Soil | Butter | Toast

ODER / or

VEGETARISCHES GEMÜSE TARTAR

Trüffel Mayonnaise | Radieschen | Olivenerde | Garten Pesto | Butter | Toast^{A.G.M}

Vegetarian Vegetables Tartare | Truffle Mayonnaise | Radish | Olives Soil | Garden Pesto | Butter | Toast

GEMÜSECREMESUPPE DER SAISON

Gemüse Wan Tan^{A.G.N}

Seasonal Vegetable Cream | Vegetable Wan Tan

ROSA SCHWEINEFILET IM KRÄUTERMANTEL

Gemüseknollen | Erbsenpüree | Thymian Jus^{A.C.G.O}

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^{D.G.L.N}

Two 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^{A.C.G}

Liquid Chocolate Cake | Fruits | Chocolate Soil | Yoghurt - Cream Ice

Menübegleitende Getränke: Gemischter Satz Mia⁰ oder Cuvee Moritz⁰

Weinhof Familie Kohl Großwilfersdorf, Vulkanland, Mineralwasser oder Softdrink