

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.

## OFENFRISCHE PILZ TARTELETTE

mit Käse gratiniert | Steinpilzmayonnaise | Pilzcrumble | Salatsand | Mango-Relish | Pilzstaub | Pilzhippe<sup>A.C.G</sup>  
*Oven Fresh Mushroom Tartelet gratinated with Cheese | Porcini Mushroom | Mayonnaise | Mushroom Crumble  
Mushroom Dust | Mushroom Hip*

ODER / or

## VEGGIE TATAR

Mediterranes Gemüse | Schnittlauchcreme | Sriracha Mayonnaise | eingelegte Radieschen | Butter | Toast<sup>A.G.M</sup>  
*Veggie Tartar | Mediterranean Vegetables | Chive Cream | Sriracha Mayonnaise | pickled Radish | Butter | Toast*

## GEMÜSECREMESUPPE DER SAISON

Gemüse Wan Tan<sup>A.G</sup>  
*Vegetables Cream Soup of the season | Vegetable Wan Tan*

## MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

rosa gebraten, im Kräutermantel | Erbsenpüree | Zuckerschoten | Kartoffelbällchen | Röstzwiebel | Jus<sup>A.C.G.O</sup>  
*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<sup>A.C.G</sup>  
*Fried Corn Chicken Breast filled with Cream Cheese | Mediterranean Vegetable Cream | Roasted Vegetables  
Tomato Arancini | Jus*

## WIENER TOPFENTRAUM

Beerenspiegel | Haselnussbrösel | Vanillecreme | Minze<sup>A.C.G.E</sup>  
*Viennese Curd Dream | Berry | Hazelnut Crumble | Vanilla Cream | Mint*

Menübegleitende Getränke: Gemischter Satz Mia<sup>0</sup> oder Cuvee Moritz<sup>0</sup>  
Weinhof Familie Kohl Großwilfersdorf, Vulkanland, Mineralwasser oder Softdrink