



TRENDY CANDLE LIGHT DINNER DELUXE 2.0

BEEF TARTAR

Beef Tartar | 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*

GEMÜSECREME

Gemüsesuppe der Saison | Gemüse Wan Tan ^{A.G.M}

Seasonal Vegetable Cream | Vegetable Wan Tan

ROSA SCHWEINEFILET

im Kräutermantel | Gemüse kroketten | Erbsenpüree | Thymian Jus ^{A.C.G.O}

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

ODER - OR

ZWEIERLEI VOM LACHS

Lachs Teriyaki | Lachs Frühlingsrolle | Süßkartoffelstampf | Sellerie Rocks | Sesam | Yuzu Gel ^{D.G.L.N}

Tow kinds of Salmon - Salmon Teriyaki | Salmon Spring Roll

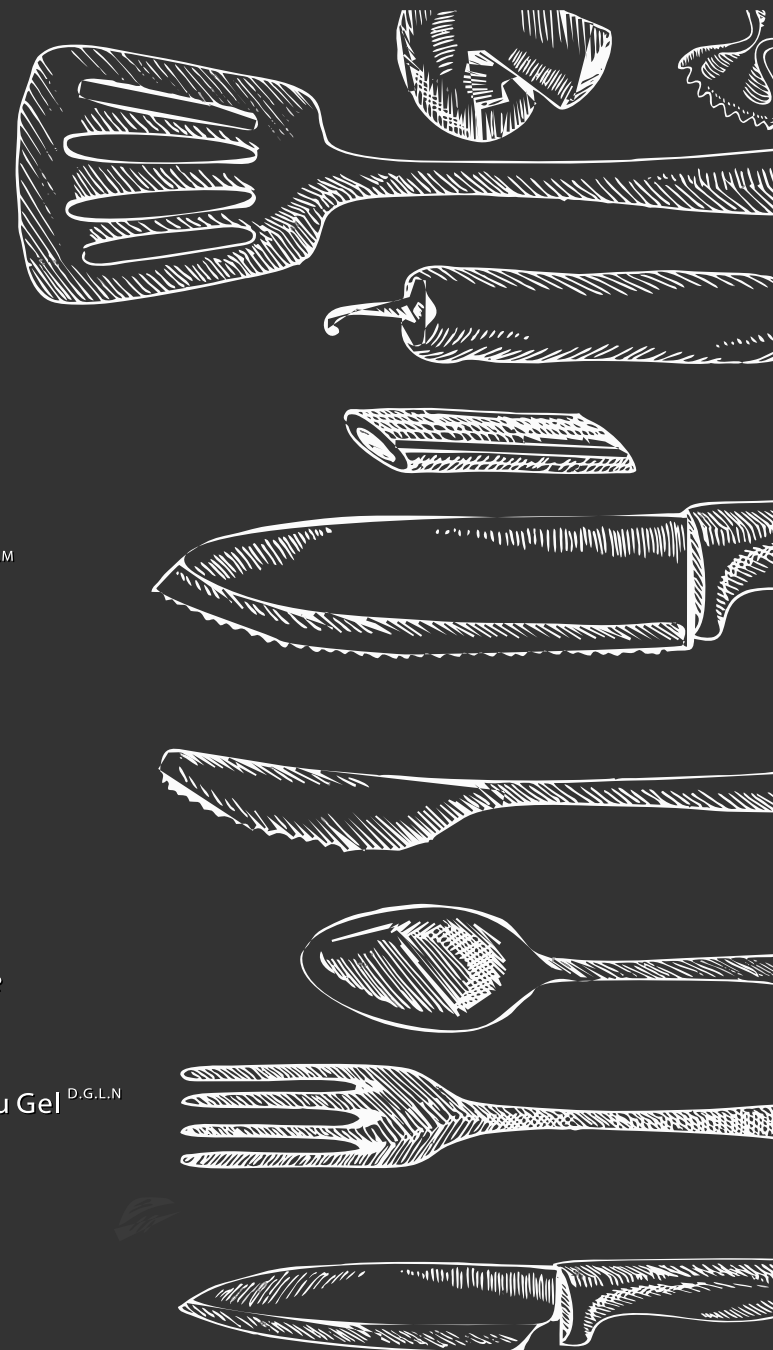
Sweet Potatoe Mash | Celery Rocks | Sesame | Yuzu Gel

SCHOKOKUCHEN

mit flüssigem Kern | Früchte | Schokoladenerde | Joghurt - Rahm Eis ^{A.C.M}

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

**Menübegleitende Getränke: Gemischter Satz Mia ° oder Cuvee Moritz °
Weinhof Familie Kohl Großwilfersdorf, Vulkanland, Mineralwasser oder Softdrink**



Auf Wunsch servieren wir auch vegetarische Speisen!

Allergene/Allergens: A Gluten/gluten - B Krebstiere/crustaceans - C Eier/eggs - 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