

Candle Light Dinner



Weißwein

Chardonnay, Vin de pays, trocken

“Rafale” Vignerons Catalans, Languedoc – Rousillon

Rosewein

Schmetterlinge im Bauch, Cuvée, trocken

Q.b.A ,Weingut Kiefer, Baden

Rotwein

Merlot, Vin de pays, trocken

“Rafale” Vignerons Catalans, Languedoc – Rousillon

Neufahrn, März

Menü

Winterliches Salatgesteck mit gebratener Garnele
an Antipasti und Parmesanchip

Bärlauchcremesuppe mit Lachsstreifen

Kirschorbet
wahlweise mit Schlosssekt aufgegossen

Rinderlendensteak an Pfeffersoße
mit Kartoffelgratin und Bohnenbündchen

Creme Brûlée an kandierten Früchte