

Candle Light Dinner

**Bunter Salatteller mit marinierten Pfifferlingen
und gepickeltem Kürbis,
dazu Sherry Walnuss Dressing ^{F,S,G,vegan}**

oder

**Cremesuppe vom Hokkaido
mit Thymiansahnehaube und Morchelstaub ^{G,L,vegan}**



**Steak Flambée vom Hirschrücken
(flambiert am Tisch)
mit Schalotten-Cassis-Glace an Speckbohnen
und Dauphinekartoffeln ^G**

oder

**Gebratenes Saiblingsfilet
auf Kartoffel-Apfelragout
mit Rote Bete im Tempuramantel**

oder

**Rotkohlroulade mit Tofu-Gemüsefüllung
auf Schnittlauchsauce mit Sojapolentaschnitten
^{F,S,G,L,vegan}**



**Crepe Sûzette
mit Vanilleeis und Sahne
(flambiert am Tisch) ^S**

oder

**Quittenbuchteln
an Zwetschgenkompott,
dazu vegane Vanillesauce ^{S,G,L,vegan}**

Unsere Empfehlung:

Weinbegleitung 3x 0,1 l € 26,00
Bierbegleitung 3x 0,2 l € 12,00