

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**



**Für Sie am Tisch flambiert:
Rosa gebratenes Rinderfilet
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 Suzette
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