



Candle Light Dinner Klassik

Cappuccino von der Wachtel und Meerrettich

oder

Kokos Schaumsüppchen garniert mit Black Tiger Garnele im Algen-Panko-Konfekt

*

Duett vom schwarzen Ibericoschwein, gebraten und geschmort,
an Süßholzjus, Karottenmousse und Spinatgnocchi

oder

Lammrücken unter einer Thymiankruste,
Balsamico-Kirschen und Pinienkern-Schupfnudeln

oder

Gegrilltes Filet von der Seeszunge mit Tomatenespuma,
Topinambur und Brunnenkressepüree

**

Marzipanmousse im Schokoladenfiligran mit Ingwereiscreme

oder

Parfait von der Valrhonaschokolade mit Joghurt-Limettenschaum
und Passionsfruchtspiegel

oder

Dreierlei exklusive Käseauswahl
vom Maître Affineur Waltmann