



## CANDLE LIGHT DINNER

mit Weinbegleitung - 60€ p.P.

### VORSPEISE · *STARTER*

**GERÖSTETE BLUMENKOHLSUPPE** <sup>1,10</sup> Croutons / Mandeln / Petersilienöl  
ROASTED CAULIFLOWER SOUP - Croutons - Almonds - Parsley Oil

### HAUPTGANG · *MAIN COURSE*

**ENTRECÔTE** <sup>5,7</sup> Rote Beete Croissant / Kartoffelpüree / Lila Karotten / Perlzwiebeln / Trüffeljus  
ENTRECOTE - beetroot croissant - mashed potatoes - purple carrots - pearl onions - truffle jus

### DESSERT

**KAFFEEMOUSSE** <sup>3,5</sup> Gebrannte Feige / Geeiste Grappa-Trauben / Meersalz  
COFFEE MOUSSE - roasted fig - iced grappa grapes - sea salt

*alle Preise in € · all prices in €*

Allergene: 1: Gluten, 2: Weichtiere, 3: Eier, 4: Fisch, 5: Milch, 6: Haselnüsse, 7: Sellerie, 8: Senf, 9: Walnüsse, 10: Mandeln, 11: Erdnüsse, 12: Krebstiere, 13: Soja

Zusatzstoffe: A: mit Farbstoff, B: mit Konservierungsstoffen, C: mit Antioxidationsmittel, D: geschwefelt, E: geschwärzt

Allergens: 1: gluten, 2: molluscs, 3: eggs, 4: fish, 5: milk, 6: hazelnuts, 7: celery, 8: mustard, 9: walnuts, 10: almonds, 11: peanuts, 12: crustaceans, 13: soy

Additives: A: contains colorants, B: contains conservatives, C: contains antioxidatives, D: sulfurated, E: blackened