

# Candlelight Dinner

Ziegenkäse vom Thaler Geißhof im Speckmantel  
mit Thymian-Honig-Marinade  
auf Wildkräuter-Bouquet

\*\*\*

Consommé vom deutschen Weiderind mit Käseschöberl

\*\*\*

Geschmorte Rinderbäckchen in Rotwein-Kräuter-Jus  
auf Frühlingsgemüse an hausgemachtem Kartoffelpüree  
oder

Allgäuer Bachsaibling im Kartoffelmantel,  
dazu Broccoli und Sauce Hollandaise

\*\*\*

Hausgemachte Crème Brûlée mit Limetten-Sorbet

79,00 € für 2 Personen inkl. 1 Flasche Wein

Weinauswahl:

Weißwein

2013 Gutedel \*Heugumber\*, 11,5 % vol.,  
Hanspeter Ziereisen, Deutschland, Baden

2014 Müller-Thurgau, Q.b.A., 12,5 % vol.,  
Seegut Kress, Deutschland, Baden,  
Hagnau, Bodensee

Rotwein

2010 Saint Laurent \*Aufwind\* Q.b.A.,  
13,0 % vol., Weingut Thomas Hensel  
Deutschland, Pfalz, Bad Dürkheim

2011 Madiran A.O.C.,  
14,0 % vol., Barrique  
Domaine Berthoumieu  
Frankreich, Sud-Ouest, Viella

