

Candle Light Dinner

Knackiger Blattsalat in
Bergkräuterdressing an Räucherlachs

Consommé vom Weiderind mit Bergkässchöberl und Gemüseeinlage

Gebratenes Filet vom Bodensee-Zander
in feiner Dill-Riesling-Sauce
auf Tomaten-Gurken-Bett mit Schwenkkartoffeln

oder

gratiniertes Rumpsteak vom Allgäuer Weiderind an Portweinjus
mit frischen Gemüse vom Markt
und Herzoginkartoffeln

Limetten-Joghurt-Mousse
mit Rosmarin-Pfirsich-Ragout und frischem Obst

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

Weinauswahl:

Weißwein

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

Silvaner trocken, Q.b.A., 12,5 % vol.,
Philipp Wittmann, Westhofen,
Deutschland, Rheinhessen

Rotwein

Mac Manis Merlot 13,5 % vol.,
Ripon, USA, Kalifornien

Primitivo, 13,0 % vol.,
Luogosano, Italien, Apulien

