

Das Candle Light Dinner für Verträumte

von unserem Soul Kitchen Team

Kulinarische Romantik vom Feinsten
im edlen Landhaus-Ambiente.

Das Küchen-Team freut sich, Sie mit einem feinem
5 -Gänge Candle Light -Menü verwöhnen zu dürfen

Das Menü:

Der Küchengruß des Abends



Jagdhof Luxury Lachsvariation

-hausgebeizt-hausmariniert-hausgeräuchert-

Whisky & Gin mariniert / Sellerie / Clementine / Walnuss



Wittgensteiner Wiesen- Kräutersüppchen
mit pochiertem Wachtelei



Sorbet von frischen Waldbeeren
mit Jagdhof Prickel aufgegossen



Filet vom Wittgensteiner Landschwein
oder Edersee Zanderfilet
mit Karotte / Bohne / Rotwein Schalotte



Expedition durch die Patisserie
Jagdhofs Dessertkreation 2017

Menüpreis pro Person **59,00 Euro**

Unser Serviceteam hat für Sie einige Edle Tropfen zum Candle-Light-Dinner ausgewählt

...Jeder Tropfen ist ein Genuss
für Geist und Seele...

Aperitif Empfehlung

Jagdhofs Techtel Mechtel

Walderdbeersirup mit Champagner aufgegossen
13,90 EUR

Weinempfehlung

Weißwein

2014 Gemischter Satz / Österreich
Wieninger, Biowein
Würzige und frische Aromen
mit einer lebendigen Säurestruktur!

54,-

2013 Sauvignon Blanc / Südafrika
Vergelegen

Noten von Passionsfrucht, grüner Feige, Guave
und Grapefruit verleihen dem Wein seinen besonderen Geschmack!

58,-

Rotwein

2014 Lirac Rouge, Frankreich
Château Mont-Redon, Abeille Fabre
Das mediterrane Klima verleiht dem Wein samtige Tannine!

49,-

2010 Rioja, CVA Reserva / Spanien
La Tercera, (Ausgezeichnet mit 93 Parker Punkten)
Würzige Aromen von Kirsche, schwarze Johannisbeere und Lavendel
verleihen dem Wein seinen besonderen Geschmack!

87,-

Digestif Empfehlung

Lantenhammer Obstbrände

...Williams ...Marille ...Schlehe ...Vogelbeere ...Waldhimbeere ...
6,80 EUR / 2cl

Sollten Sie Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie gerne unser Servicepersonal bezüglich der
Allergen- gekennzeichneten Speisekarte an!
An Tagen mit Live Musik, erlauben wir uns einen Musikkostenbeitrag
von 2,80 p.P zu erheben. Wir bitten um Ihr Verständnis.