

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 –
eingelegte Rübchen / Sellerie / Walnuss



Herbstliches Curry-Schaumsüppchen
mit gebackener Black Tiger Garnele



Glashütter Kir Royal
Cassis Sorbet mit Jagdhof Prickel aufgeossen



Filet vom Wittgensteiner Landschwein
Kürbis / Herbstgemüse / Rotweinschalotten

oder

Filet vom Edersee Zander
Kürbis / Herbstgemüse / Rotweinschalotten



Délice von Kokos und Flugananas
mit Wiener Mokka Sahneeis

Menüpreis pro Person **69,00 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

Walderdbeerenlikör mit Champagner aufgegossen

14,90 EUR

Weinempfehlung

Weißwein

2016 Folia Chardonnay / Griechenland

Malagousia - Kavala

Florale Noten mit reichen Zitrus und Fruchtarmoren
für tollen Trinkgenuss und langem Nachhall

48,-

2017 Wienerer Select / Österreich

Chardonnay Biowein - Wien

Harmonische Noten von Steinobst und feinen Nuancen von Nougat und Vanille
sorgen für eine tolle Balance aus leichtem Schmelz und einer eleganten Säure!

63,-

Rotwein

2017 Beaujolais-Villages / Burgund

Gamay – Maison Louis Jadot, Beaune

Feinfruchtig, mit herzhaft saftigen Kirscharomen
verleihen dem Wein seinen besonderen Geschmack!

54,-

2016 Château Ste. Michele, USA

Columbia Valley - Cabernet Sauvignon

Fruchtige Aromen von reifen Schwarzen Johannisbeeren

59,-

Digestif Empfehlung

Steinhäuser Obstbrände

...Williams ...Marille ... Kirsche ...Vogelbeere ... Himbeere ...

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.