

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's Luxury Fischvariation

- Hausgebeizt - Hausgeräuchert 24



Sellerieschaumsüppchen

mit Trüffelöl, frischen Kräutern, geröstete Haselnüsse 14



Glashütter Bratapfelsorbet

mit Jagdhof Prickel aufgegossen 10



Bio - Schweinelendchen & pork belly

-Sous Vide gegart-

mit Beaujolais - Soße, Marktgemüse,

Kartoffel - Nussbutter Püree 39

oder

Confierter Zander

mit Parmesan - Zitronenkruste, karamellisierte Blumenkohl,

Kartoffel - Püree 39



Süßes für Verliebte

eine Verführung auf Jagdhof Art 18

Menüpreis pro Person **87,00 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

L'Aperitivo Nonino Botanical Spritz

L'Aperitivo Nonino, Prosecco und Zitronentwist

10,80

Schilerol

-eine Spezialität aus der Steiermark-

Schilerol, Sodawasser, Zitronenscheibe und Minze

9,80

Ramazotti Rosato

Rosato, Prosecco, Sodawasser, Zitronenmelisse und Erdbeeren

9,80

Weinempfehlung

Weißwein

2021 Riesling trocken / Rheingau, Deutschland

Weingut Künstler

Einer der besten Rieslingerzeuger Deutschlands

Feiner Riesling mit angenehmer Säurestruktur, Aromen von Pflirsich, schöne Mineralität

58,-

2022 Lugana Prestige DOC Ca Maiol / Lombardei

Die Aromen des Weißweins sind von grünem Apfel und Limetten geprägt,

Nuancen von Kräutern und Hafer

Im Abgang eine dezente Mineralik – Prestige - Trächtig

58,-

Rosé- und Rotwein

2021 « Luise » Rosé-Cuveé feinherb / Kaiserstuhl, Deutschland

Karl H. Johner

Fruchtiger, feinherber Rosé mit feiner Restsüße, angenehmer Nachhall, rote Früchte

58,-

2018 « Barolo DOC » / Piemont, Italien

Bersano

Ein fleischiger kraftvoller Barolo, gebändigte Aromen von Veilchen, Lakritz und reifer Pflaume die sich langsam entfalten machen ihn zu einem wahren Geschmackserlebnis

98,-

Digestif Empfehlung

Steinhäuser Obstbrände

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

7,80 EUR / 2cl