

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 Lachsvariation
– Hausgebeizt – Hausgeräuchert– Tatar 24



Sellerieschaumsüppchen
mit Trüffelöl, frischen Kräutern, geröstete Haselnüsse 14



Glashütter Apfelsorbet
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

Lillet Wild Berry

Lillet, Berren, Limette, Minze, Russian Wild Berry, Prosecco
12,90

Kir Royal

Crème de Cassis, Champagner
18,70

Weinempfehlung

Weißwein

2024 Rivaner -Trocken - Nahe

Jugendliche Frische mit Aromen von grünem Apfel und Zitrusfrüchten, dezente Muskatnote
38,-

2024 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

2024 « Luise » Rosé-Cuveé feinherb / Kaiserstuhl, Deutschland

Karl H. Johner

Fruchtiger, feinherber Rosé mit feiner Restsüße, angenehmer Nachhall, rote Früchte
58,-

2011 « Taurasi Riserva » / Kampanien, Italien

Feudi di San Gregorio / Piano di Montevergine

Ein fleischiger kraftvoller Tropfen, gebändigte Aromen von Veilchen, Lakritz und reifer Pflaume die sich langsam entfalten machen ihn zu einem wahren Geschmackserlebnis
158,-

Digestif Empfehlung

Steinhäuser Obstbrände

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

7,80 EUR / 2cl

Sollten Sie Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie gerne unser Servicepersonal bezüglich der Allergene an!
An Tagen mit Live Musik, erlauben wir uns einen Musikkostenbeitrag von 3,80 p.P zu erheben. Wir bitten um Ihr Verständnis