

# Candlelight Dinner

September 2018

Inklusive 1 Glas Champagner

Mit Weinbegleitung zu jedem Gang  
Aufpreis von 36,00 €

Bitte informieren Sie uns über besondere Diätwünsche und alle Nahrungsmittelallergien oder Intoleranzen, die wir bei der Zubereitung beachten sollen.

Wenn Sie weitere Informationen zu den Inhaltsstoffen unserer Speisen oder Mischung von Lebensmitteln und deren Inhaltsstoffe benötigen, fragen Sie uns bitte, und wir informieren Sie und/oder unterstützen Sie bei der Wahl einer Alternative.

## Vanille & Pilze

### **Steinpilz Blini mit Feldsalat und Vanille-Joghurt Marinade**

Porcini Blini with lamb's lettuce  
and vanilla-joghurt vinaigrette

*Chardonnay, Domaine de Luc, Bezier, Frankreich*

\*\*\*

### **Essenz von Herbsttrompeten mit Semmelstoppelpilzen und pochiertem Wachtelei**

essence of black chanterelle with hedgehog mushroom and poached  
quail egg

*Lugana, Trebbiano, Cà dei Frati, Venetien, Italien*

\*\*\*

### **Tournedos vom Rind in Vanillebutter gebraten mit Pfifferlings Tagliatelle und Burgunder Sauce**

beef tournedos roasted with vanilla butter  
served with chanterelle Tagliatelle and burgundy sauce

*Rioja Crianza, Tempranillo, Bodegas El Meson, Àlava, Spanien*

\*\*\*

### **flammierte Crepes mit Vanille-Steinpilzcreme gefüllt und Orangen Sorbet**

crepes flambé filled with vanilla chanterelle cream served with orange  
sherbet

*Silvaner Auslese, Weingut Knoll, Franken, Deutschland*