

CANDLELIGHT DINNER

 **5-GÄNGE-MENÜ MIT APERITIF UND DIGESTIF**
(INKL. TISCHEINDECKUNG, BLUMENSTRAUß
UND RESERVIERUNG AUF UNSEREM PODEST
IM KAMIN SÉPARÉE)

€99

(FÜR STUDENTEN €79)

APERITIF:

CRÉMANT, KIR ROYAL ODER FRISCHER O-SAFT

1. VORSPEISE

TOMATEN LOTUS

SCHAUM VON TOMATENESSENZ MIT SPALTEN VON
ROTWEINSCHALOTTEN, BASILIKUM AUF CARPACCIO
VON DER MONTSERRAT-TOMATE UND PESTO

2. SUPPE

ODE AN DEN FRÜHLING

SAMTSÜPPCHEN VON KOHLRABI MIT KRÄUTERRING,
KRESSE-CROSTINI UND ROTE-BEETE-CHIPS

3. HAUPTGÄNGE (ZUR AUSWAHL)

GEBRATENER HAVELZANDER

MIT LIMETTEN-WEIßWEINSOBE AUF MANGO -
PORREEGEMÜSE UND KARTOFFELSPALTEN

GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL (VEGETARISCH)

GEFÜLLT MIT GRAUPEN-RISOTTO, MUNGO-UND
AKAZUKI-BOHNEN AN LILA KARTOFFEL-PÜREE

ZARTES STEAK VOM KALBSRÜCKEN

AUF SCHARFEN GEMÜSESTÄBCHEN MIT
ROSMARINKARTOFFELN UND REDUZIERTER
SOBE VON KALB, PORTWEIN UND BALSAMICO

GEDÜNSTETE ROTE BEETE (VEGAN)

MIT BLUMENKOHL-SAMTPÜREE MIT GEKLÄRTER
MANDELBUTTER UND KARTOFFELGRATIN

4. KÄSE

QUARTETT VOM SPANISCHEN KÄSE

MIT WALNÜSSEN, WEINTRAUBEN UND
FEIGENSENF

5. DESSERT

WALDBEEREN

SCHOKO-BROWNIE MIT ZABAIONE VON VANILLE
UND GERÖSTETEM BLAUMOHN

DIGESTIF

SPEZIALITÄT DES HAUSES WIE ESPRESSO, RUM
ODER WHISKY