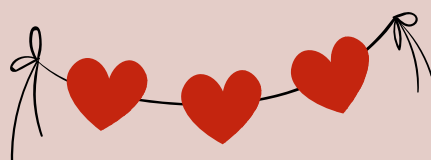




Candle Light Dinner

*Ratskeller*



# Variante I

Zur Einstimmung ein prickelnder Secco

Marinierter Ziegenfrischkäse auf Wildkräutersalat  
mit Trauben-Chutney und Baguette

oder

Pikantes Süppchen der Saison

\*\*\*\*\*

Tranchen vom Roastbeef, rosa gebraten mit  
Rotweinsoße auf Kartoffel-Brokkoli-Püree  
mit gebratenen Austernsaitlingen

Vegetarische Alternative:

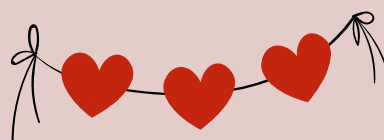
Spinat Tagliatelle mit getrockneten  
Tomaten und Austernsaitlingen

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Mango Sorbe

**40,00 € p.P.**

+5,00 €: Menü Service auf Meissner Porzellan  
+15,00 €: Inklusive korrespondierender Getränke



# Variante 2

Zur Einstimmung ein prickelnder Secco

Gebeizte Lachsrose auf Kartoffelrösti mit  
Gurkenfrischkäse und Wildkräutersalat

oder

Pikantes Süppchen der Saison

\*\*\*\*\*

Saltimbocca von der Maispoularde mit  
Portweinschalotten auf Maisgrieß-Polenta-Talern

Vegetarische Alternative:

Spinat Tagliatelle mit getrockneten  
Tomaten und Austernseitlingen

\*\*\*\*\*

Zweierlei vom Mousse mit marinierten Beeren

**36,00 € p.P.**

+5,00 €: Menü Service auf Meissner Porzellan  
+15,00 €: Inklusive korrespondierender Getränke

