

CANDLE LIGHT DINNER DELUXE



DAS . APHRODISIERENDE . DINNER . FÜR . VERLIEBTE

GLAS PROSECCO L

GRUß AUS DER KÜCHE

GREETINGS FROM THE KITCHEN

FIRST SALAT – SHRIMPS I BALSAMICODRESSING
BUMMERL SALATHERZEN I SPECK I SCHWARZBROTWÜRFEL A,C,D,E,G

SHRIMPS I BALSAMICO DRESSING I LETTUCE HERTS I BACON I BLACK BREAD CUBES

WIENER SUPPENTOPF I GEMÜSE I RINDFLEISCH I GRIESNOCKERL A,C,G,L,O

VIENNESE SOUP POT I VEGETABLES I BEEF I SEMOLINA DUMPLINGS

SIRLOIN STEAK

SÜßKARTOFFELN I RÖSTGEMÜSE I KRÄUTERBUTTER I ROSMARIEN JUS G,O,S

SILROIN STEAK I SWEET POTATOES I ROASTED VEGETABLES I HERB BUTTER I ROSEMARY

ODER / OR

FORELLE „ON STOCK“ I ZITRONEN BUTTERERDÄPFELN
KOHLGEMÜSE I KRÄUTERBUTTER D,G,O

TROUT „ON STOCK“ I LEMON BUTTER POTATOES I CABBAGE I HRB BUTTER

SCHOKO-NUSS PALATSCHINKEN SOUFFLE I BEERENRAGOUT A,C,E,G,O

CHOCOLATE-NUT PANCAKE SOUFFLE I BERRY RAGOUT

Menübegleitende Getränke

Sauvignn blanc oder Cuvée Moritz No1, Weinhof Familie Kohl Großwilfersdorf, Südoststeiermark L

Mineralwasser oder Softdrink



Auf Wunsch servieren wir auch vegetarische Speisen

A Gluten I gluten
B Krebstiere I crustaceans
C Eier I eggs
D Fisch I fish
E Erdnüsse I peanuts
F Soja I soja
G Laktose IH
H Hartschalenobst I nuts
I Sellerie I celery
J Sesam I sesame
K Senf I mustard
L Sulphite I sulphite
M Lupinien I lupines
N Schalen und Weichtiere I
moulluses
O Milch I milk

