

CANDLE LIGHT DINNER



DAS . APHRODISIERENDE . DINNER . FÜR . VERLIEBTE



GLAS PROSECCO L

GRUß AUS DER KÜCHE

GREETINGS FROM THE KITCHEN

TOMATEN KOKOS SUPPE MIT BASILIKUM, OLIVENÖL UND CROUTONS A,G,I,O

TOMATOE COCONUT SOUP WITH BASIL, OLIVE OIL AND CROUTONS

TIKKA MASALA

MIT BASMATI – ROSINENREIS ODER INDISCHEM NAAN BROT A,E,G,H,J,M,O

TIKKA MASALA WITH BASMATI RAISINS RICE OR NAAN BREAD

KOKOSMILCHREIS

MIT MANGO UND SORBET E,G,H,K,M

COCONUT RICE PUDDING WITH MANGO AND SORBET

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



Auf Wunsch servieren wir auch vegetarische Speisen