

# Candlelight Dinner am 19.11.22

Beginn 18:30 Uhr

*Das Menü wird wie immer von unserem Pianisten am Klavier begleitet*

*Amuse-Bouche*

\*\*\*

*Tennenbronner Bachsaibling mit Kohlrabi, Gelbe Beete und Feldsalat*

\*\*\*

*Zander, Leinöl, Kartoffel, Liebstöckel*

\*\*\*

*Wirsingroulade gefüllt mit Salsiz und Quarkteig, Speck, Zwiebel*

\*\*\*

*42 Tage gereiftes Roastbeef von der 17 Jahre alten Kuh  
mit Portweinjus, Wintergemüse und Flädleserviettenknödel*

\*\*\*

*Geflämmter Morbier mit pochierter Birne und Walnuss*

\*\*\*

*Baba au Rum mit Zitronenvinaigrette*

79,00 €