

PÄRCHENPREIS
€ 90,00

CANDLELIGHT DINNER U29

GANZJÄHRIG VERFÜGBAR

Wir servieren Euch zu jeder Tages- und Abendzeit

MENÜ D'ÉTAGÈRE - 3ER-TÜRMCHEMENÜ

na klar, jeder von Euch erhält eine Étagère! Und Ihr dürft gerne untereinander nach Herzenslust tauschen oder uns vorab bescheid geben, wenn das Passende nicht dabei sein sollte! Und denkt ja nicht, dass ihr nicht satt werden würdet!

⋮ IHR APERITIF ZUR WAHL

⋮ Saisonaler Hugo oder
⋮ alkoholfreier Secco pur
⋮ oder mit Mango

⋮ oder ein Giesinger
⋮ Lemon Drop oder
⋮ Tegernseer Hell

⋮ oder ein Glas Secco pur
⋮ oder mit Mango, gerne auch
⋮ alkoholfreier Traubensecco

⋮ CIABATTABAGUETTE ●

⋮ Ratatouille Tartar & Meersalzbutter

⋮ VORSPEISEN - ÉTAGÈRE NO 1

⋮ Goldforellen Ceviche ●, Quinoasalat ●,
⋮ Kalbstarter ●, buntes Tomatencarpaccio ●,
⋮ Geflämmter Ziegenkäse ●,
⋮ Birnen-Rucolasalat ●

⋮ VORSPEISEN - ÉTAGÈRE NO 2

⋮ Cäsar Salat deluxe ●, Pastrami ●,
⋮ Spitzkohlsalat ●, Glücksstädter
⋮ Nordseekrabben ●, grüner Spargel ●

⋮ FRÜCHTESORBET

⋮ zum Abkühlen vor den Hauptspeisen

INCLUSIVE

- Aperitifs
- Große Flasche Edelholzener Sprudel oder Naturell
- Flasche halbtrockene Juliusspital Scheurebe oder halbtrockene Domina. Ihr dürft auch „trocken“ wählen.
- Espresso - Cappuccino - Latte - Tee - Schokolade
- Erinnerungsfoto, das wir Euch per Email zusenden!

⋮ HAUPTSPEISEN - ÉTAGÈRE

⋮ KALBSLENDE ZARTROSA ●

⋮ Perlzwiebeln, Artischocke,
⋮ Parmesankartoffeln

⋮ FRISCHFANG WASHABI ●

⋮ Lachsfilet, Teriyakisauce,
⋮ Maiscreme, Kichererbsen

⋮ OKRA CRÊPES ●

⋮ vom Teff-Wundermehl,
⋮ Aubergine, Zuckerschoten,
⋮ violetter Curryschaum

⋮ AM TISCH FLAMBIERTE CRÊPES SUZETTE

⋮ Orangenbuttersauce, Vanilleeiscreme