

Das Candle Light Dinner

für Verträumte

von unserem Soul Kitchen Team

Kulinarische Romantik vom Feinsten

im edlen Landhaus-Ambiente.

Das Küchen-Team freut sich, Sie mit einem feinem
5 - Gänge Candle Light - Menü verwöhnen zu dürfen

Das Menü:

Der Küchengruß des Abends



Jagdhof's Luxury Lachsvariation

- Hausgebeizt - 24



Sellerieschaumsüppchen

mit Trüffelöl und frischen Kräutern 14



Glashütter Kir Royal

Aprikosen Sorbet mit Jagdhof Prickel aufgegossen 10



Bio - Schweinelendchen

-Sous Vide gegart-

im Kräutermantel mit Madeira - Soße, Marktgemüse

und Kartoffel - Nussbutter Püree 39

oder

Confierter Zander

mit Beurre Blanc, Purple Curry und Spinat-Kartoffelroulade 39



Süßes für Verliebte

eine Verführung auf Jagdhof Art 18

Menüpreis pro Person **87,00 Euro**

*Unser Serviceteam hat für Sie einige edle Tropfen
zum Candle-Light-Dinner ausgewählt*

...Jeder Tropfen ist ein Genuss

für Geist und Seele...

Aperitif Empfehlung

L'Aperitivo Nonino Botanical Spritz

L'Aperitivo Nonino, Prosecco und Zitronentwist

10,80

Schilerol

-eine Spezialität aus der Steiermark-

Schilerol, Sodawasser, Zitronenscheibe und Minze

9,80

Ramazotti Rosato

Rosato, Prosecco, Sodawasser, Zitronenmelisse und Erdbeeren

9,80

Weinempfehlung

Weißwein

2021 Riesling trocken / Rheingau, Deutschland

Weingut Künstler

Einer der besten Rieslingerzeuger Deutschlands

Feiner Riesling mit angenehmer Säurestruktur, Aromen von Pfirsich, schöne Mineralität

58,-

2019 Samas / Sardinien, Italien

Agricola Punica – Isola Dei Nuraghi

Mit wunderschönem Zitronengelb kommt er ins Glas und verströmt verführerische

Aromen von reifen tropischen Früchten, gelben Äpfeln, etwas Banane

und einen ätherischen Hauch nach marokkanischer Minze.

54,-

Rosé- und Rotwein

2021 « Luise » Rosé-Cuveé feinherb / Kaiserstuhl, Deutschland

Karl H. Johner

Fruchtiger, feinherber Rosé mit feiner Restsüße, angenehmer Nachhall, rote Früchte

48,-

2018 « Barolo DOC » / Piemont, Italien

Bersano

Ein fleischiger kraftvoller Barolo, gebändigte Aromen von Veilchen, Lakritz und reifer Pflaume die sich langsam entfalten machen ihn zu einem wahren Geschmackserlebnis

98,-

Digestif Empfehlung

Steinhäuser Obstbrände

... Williams ... Marille ... Kirsche ... Vogelbeere ... Himbeere ...

7,80 EUR / 2cl

Sollten Sie Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie gerne unser Servicepersonal bezüglich der Allergene an!
An Tagen mit Live Musik, erlauben wir uns einen Musikkostenbeitrag von 3,80 p.P zu erheben. Wir bitten um Ihr Verständnis.