

Candlelight Dinner = Bayerisch =

PÄRCHENPREIS
€ 129,00

GANZJÄHRIG

Wir servieren Ihnen zu jeder Tages- und Abendzeit

IHR APERITIF ZUR WAHL

Frische Resi: Secco -
Holunder - Weizen

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

MENÜ MIT WAHL IHRES HAUPTGERICHTES

BREZENSTÄNDER ●●

Tegernseer Frischkäsetopfen
& Speck-Majorancreme

LACHSFORELLENFILET ●

mariniert, Radieschen-Radi-Kohlrabisalat

SCHWAMMERLSUPPE ●

Kalbspflanzerl, Croutons

FRÜCHTESORBET

zum Abkühlen vor der Hauptspeise

INCLUSIVE

- Aperitifs
- Große Flasche Adelholzener Sprudel oder Naturell
- Giesinger Erleuchtung oder Tegernseer Hell für Zwischendrin oder als Absacker vorm Heimgehen
- 0,75 Flasche Juliuspital Cuvée weiß trocken oder rot trocken. Oder: Halbtrockene Scheurebe oder halbtrockene Domina
- Espresso - Cappuccino - Latte - Tee - Schokolade
- Erinnerungsfoto, das wir Ihnen per Email zusenden!

SCHWÄBISCH- HÄLLISCHES LANDFERKEL ●

Schweinefilet & kross
gebratene Schulter,
Wirsing-Senf-Köpferl,
Brezenknödl

oder SAIBLINGSFILET ●

Zitronenschaum, Peter-
siliencreme, Möhrchen,
Mandelkartoffeln

oder ZIEGEN- KÄSERÖLLCHEN ●

gebraten, Brunnenkresse,
Gärtnergemüsegrösl,
gebackener Salbei

AM TISCH FLAMBIERTE CRÊPES SUZETTE

Orangenbuttersauce,
Vanilleiscreme

oder OBAZDA

Walnussbrot