

# Candlelight Dinner

am Valentinstag

## APERITIF

### COINTREAU SPRIZZ

Cointreau - Secco - Limettensaft - Soda - Orangen  
7.50

## GEDECK

### OLIVENSTANGERL

herzhafte Koriander-Kichererbsencreme 6.50

## VORSPEISE

### TATAKI

#### gefälmte Label Rouge Lachslendchen

Sesammantel, Kumquats, Shiitake-Avocadotartar 12.00

## SUPPE

### ERBSENSCHAUMSUPPE

Krustentiereteigtaschen, Limettenöl 8.00

\* \* \*

## WAHL IHRES HAUPTGERICHTES

- FLEISCH - FISCH - VEGETARISCH -

### KALBSLENDE

mit Spinat im Tramezzinimantel, Miso-Jus,  
Artischocke, Minipaprika  
Kartoffelockerl 26.00

### SKREI FILET

gebratener, jungfräulicher Wanderkabeljau,  
Blutorangen-Buerre-blanc  
wilder Broccoli, Blumenkohlcreme,  
Algenrisotto 26.00

### SÜSSKARTOFFEL RÖSTI

Glockenpaprikatartar, Auberginencreme,  
Schwarzwurzelchips, Pastinake, Lauchöl,  
Piment-de-Eslette = südfrenzösischer aromatischer  
geräucherter Gorria-Chillipfeffer 19.00

\* \* \*

## DESSERT

### SCHOKOLADEN ECLAIR

gefälmte Banane, Mango, Maccarons,  
Kaffee-Eis 10.00



Samstag, 11. Februar 2023

Beginn: 18 Uhr

Musik: Salvatore Amore & Mario. Bis 23 Uhr.

Kein Menüzwang! Sie dürfen gerne nur einzelne Komponenten unseres Valentins-Candlelightdinner bestellen und nach Belieben zusammenstellen. Das komplette Menü inklusive Aperitif würde € 70,00 kosten. Die vegetarische Version € 63,00.

Anschließend keine Lust zum Heimgehen, aber umso mehr Lust auf einen köstlichen Gin & Tonic, Old Fashioned oder Tiki Cocktail?



Unser Royal Dolores  
Munich Pub & Bar  
sowie

Jean-Claude's Bistro & Weinbar  
sind für Ihren Absacker noch bis  
24 Uhr geöffnet.

