

CANDLELIGHT DINNER U29

GANZJÄHRIG VERFÜGBAR

Wir servieren Euch zu jeder Tages- und Abendzeit

MENÜ D'ÉTAGÈRE - 3ER-TÜRMECHENMENÜ

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! **PRO GAST EINE ÉTAGÈRE**

IHR APERITIF ZUR WAHL

Juliuspital Secco trocken
mit Mango oder mit saiso-
naktuellem Früchte - Limes

und wir hätten auch
alkoholfreien Secco

oder gerne auch Aperol
Sprizz, Gin & Tonic

WACHAUER APRIKOSENBROT ●

Walnussbutter

VORSPEISEN - ÉTAGÈRE

Shrimpscocktail mit Passionsfrucht,
Mango, Endivien ●, Roastbeef mit
Avocadodip, Zucchinisalat ●, Getrüffelte
Friskäsepralinen mit Aprikosen ●

VORSPEISEN - ÉTAGÈRE 02

Kartoffelrisotto mit Pilze ●, Pasta Tagliatelle
mit mediterranem Gemüseragout ●, Gemü-
se-Tempura mit Tomaten-Koriander-Salsa ●

FRÜCHTESORBET

Mojito-Sorbet zum Abkühlen vor den Hauptspeisen

INCLUSIVE

- Aperitifs
- 0,75 Aqua Monaco, Still oder Sprudel
- 0,75 Flasche Juliuspital Cuvée
wahlweise: Trocken - Halbtrocken -
Rosé. Keine Lust auf Wein? - Wir
ersetzen mit Bier oder alkoholfreien
Getränken.
- Espresso - Cappuccino -
Latte - Tee - Schokolade

HAUPTSPESISEN - ÉTAGÈRE

GEBRATENE MAIS- HÄHNCHENBRUST ●

im Wasabimantel, Soja-
Ingwersauce, Eiernudelsalat

GEFLÄMMTES LACHSCARPACCIO ●

Tomaten-Vinaigrette,
Olivenölperlen

TARTAR VOM MEDITERRANEN GRILLGEMÜSE ●

gebratenen Scamorza, Ofen-
Kürbis, gefüllte Lauch-Cannelloni

ÜBERRASCHUNGSDESSERT

Süßes Potpourrie,
kleines Feuerwerk + Espresso

oder TALEGGIO KÄSE

IM CIABATTA MANTEL GEBRATEN

Quittenragout, Holunderbeere, Radicchio