

Krimi-Dinner in drei Gängen

Cassis-Sorbet aufgegossen mit Stachel-Berry
(alkoholfrei)
Prosecco „Scavy & Ray
Finger-food

Sellerie-Carpaccio, rosa gebratene Entenbrust,
Feldsalat, Walnüsse,
gebratener Hokaido-Kürbis, Blaubeer-Balsamico

Aperitif: Limoncello cellini mit Melone
0,1l Glas 4,50 €

Rinderfilet-Medailon oder
Zanderfilet
Rübenpüree, LilaLuda Möhre, Apfel, Birne
Rotwein-Schokoladen-Sauce

Wein-Empfehlung: Primitivo, milder, trockener Rotwein
mit fruchtiger Note

Digestif: Lantenhammer Marille oder
Marzadro Grappa Chardoney,
jeweils 2cl 6,00 €

Beeren.Torte mit
Schokoladencreme
Getränkeempfehlung zum Dessert:
Latte Macchiato mit Bailey´s 4,50 €
