

# Romantikdinner

03. Oktober 2019



## Aperitif

Prosecco Waldhimbeere

\*\*\*\*

## „Kaltes Vorspiel“

Terrine vom Schafskäse mit Pilzen und Salat

\*\*\*\*

## Kürbis-Ingwer-Cremesuppe

Räucherlachs Wan Tan

\*\*\*\*

## Warme Vorspeise

See Zanderfilet, Koriander Bulgur, Hokkaido Kürbiscreme

\*\*\*\*

## Hauptspeise „Herzklopfen“

Filet vom Hirschrücken mit Erdäpfelgratin, Zuckerschoten & Pilzen

\*\*\*\*

## Dessert für Verliebte

Tonkabohnen Tiramisu