



Sehr geehrte Gäste,

wir möchten Sie zu Ihrem Candle-Light Dinner herzlich willkommen heißen.

Es heißt: „Liebe geht durch den Magen!“
Für das besondere Geschmackserlebnis sorgen wir.
Sollten Sie besondere Wünsche haben, sprechen Sie bitte unser Serviceteam an.

Das Team des Restaurant Schwarzenbruch wünscht Ihnen einen romantischen Abend und guten Appetit.



Ihre Familie van Zijp

Unser Candle-Light Menü:

Feldsalat mit Kartoffeldressing,
gebratenen Ziegenkäse und Walnuss-Streusel

Hausgemachte Rote Beete Suppe
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

gebackene Jakobsmuschel auf Reismudel-Risotto


Vegetarische Alternative: gebackener Pilz 

Zur Wahl stehen:

Gänseduett – Keule und Brust – mit rustikaler Tunke
oder

Lachssteak unter einer Kräuterkruste an Weißwein-Butter-Soße
dazu wird Rotkohl, Maronen und Kartoffel-Klöße serviert

Vegetarische Alternative:

Marinierter Halloumi Käse im Strudelteig gebacken
mit Trüffelsoße 

Halbgefrorenes von Schokolade und Brownie,
Bratapfel-Textur und Glühwein-Sabayon-Espuma

Menüpreise:

5 Gänge: **69€**

4 Gänge (ohne Zwischengang): **55€**