



Candle Light Dinner im Hotel Savoy 5-Gänge-Menü

Unser Chefkoch Herr Robert Grell stellt für Sie ein exklusives 5-Gänge-Menü zusammen begleitet von korrespondierenden Getränken (Passende Weine zu jedem Gang, Mineralwasser/ alkoholfreie Getränke, Kaffee/Tee)

Champagner Lallier Rosé Grand Cru
Frankreich

Amuse Gueule

2014er Riesling feinherb
Dr. Pauly - Bergweiler, Mosel
Deutschland

Gebratene Jakobsmuschel
Kichererbsenpüree / Vanille -
Tomaten / Zironengrassud

2013er Pouilly-Fumé
Château de Tracy, Loire
Frankreich

Filet von der
Eismeerlachsforelle
Spinatrisotto / Safranfenchel
/ Hummerschaum

Exotic trifft Vodka

2012er Rosso di Montalcino
Vasco Sassetti, Toskana
Italien

Kalbsmedaillon mit
Morchelrahmsauce
Pommes Dauphine /
Bohnenragout /
Kräuterseitlinge

2013er Grains Noble Beerenauslese
Weingut Thörle, Rheinhessen
Deutschland

Schokoladen -
Passionsfruchttarte
Mangokompott /
Baileysparfait

Preis 180,00 • für zwei Personen
inkl. korrespondierenden Getränken