

Romantisches
DINNER for TWO
bei Kerzenschein

Lechner's Gourmetmenü

„Das außergewöhnliche Essvergnügen“
inkl. korrespondierender Weine
Champagner und Espresso

Hierzu servieren wir Ihnen:

Gimmonet Cruis 1er Cru
Champagner
Blanc de Blancs, Brut
Pierre Gimmonet & Fils, Cuis



2018er
Ortenberger Weißburgunder
Kabinett trocken
Weingut Schloss Ortenberg



2017er
Durbacher Plaelrain Cardonnay
QbA trocken
Durbacher Winzerkeller



2016er
Oberkircher „Vinum Nobile“
Merlot
QbA trocken
Oberkircher Winzerkeller



2015er
Durbacher Kochberg
Spätburgunder Rotwein
Auslese
Durbacher Winzerkeller

Ceviche vom Thunfisch
mit Karotten-Algensalat³

Antipasti
mit Fetacreme
Tomaten-Basilikumgel³

Gebacken Maispoulardenpraline
mit Kräuterschmand und Frisée³



Kalte Kartoffel-Lauchsuppe
mit Kracherle

Riesengarnele
auf Chorizo-Risotto⁹

Seeteufelmedaillon
mit Nektarinen-Chutney
mediterranes Gemüse⁹



Filet vom Iberico Schwein
mit Szechuanpfeffer gebraten
Peperonata

Barbarie Entenbrust
mit Chimichurri und Süßkartoffelspalten

Kalbsrückensteak
unter einer Pfifferlingkruste
hausgemachte Spätzle



Eisparfait von Kokos und Mango
mit Ananasragout

Joghurt-Pfirsichschnitte
mit Beerenkaltschale¹¹

Mousse
von weißer Valrhona Kuvertüre
mit marinierten Beeren