



Menü Candle-Light Dinner

Fr, 01.03.2024; 20 Uhr

Vorspeise

Wahlweise

BURRATA MIT ORANGE, KORIANDER UND LAVENDELÖL

oder

GEBACKENE AUBERGINE MIT JOGHURT, GRANATAPFELKERNEN
UND SALZPISTAZIEN

Hauptspeise

Wahlweise

HÄHNCHEN MIT BERBERE GEWÜRZ, KAROTTEN, KICHERERBSEN UND
RÖSTKARTOFFELN MIT PINIENKERNBUTTER

oder

BERBERE-RATATOUILLE MIT KOKOS-SALSA UND KNUSPRIG GEBRATENER
ROSMARINPOLENTA

Dessert

PAVLOVA (BAISER) MIT SÜSSEN TOMATEN UND MINZZUCKER

Wir entführen euch zu einem Abend voller Kerzenlicht und verrückter Aromen, begleitet von einer musikalischen Reise.

Für den ersten Gang haben wir ein Geschmacksfeuerwerk vorbereitet. Aromen aus aller Welt treffen hier aufeinander. Vom Klassiker der Orientküche, verfeinert mit Granatapfel und Pistazien, oder die klassisch italienische Köstlichkeit, leicht abgewandelt. Lasst euch überraschen!

Der Hauptgang ist der Star des Abends!

Saftiges Huhn und zartes Gemüse verbunden mit einer himmlischen Soße oder das köstliche Gemüse-Ratatouille kombiniert mit einer frischen Kokossalsa sorgen für überraschende Gaumenfreuden.

Zum krönenden Abschluss erwartet euch ein Dessert, das die Geschmacksknospen nochmals herausfordert. Hier trifft die fruchtige Süße von Tomaten auf zartes Baiser, beides begleitet von unerwarteten Aromen.

Natürlich darf bei einem romantischen Dinner die passende Musik nicht fehlen. Klavierklänge begleiten uns durch den Abend.

Menü-Preis pro Person: 36 Euro (zzgl. Getränke à la carte)

Verbindliche Buchungen bis zum 17. Februar bei Garniers Keller

E-Mail: garnierskeller@gmx.de