

Restaurant „feindein“ in der Lindenmühle  
Home of Candle-Light-Dinner

## Unsere Weihnachtsaktion: Essquisit ein Candle Light Dinner in der Lindenmühle

Essquisit: Die Genussaktion Ihres Kuriers für Sie, liebe Leser, ist wieder da! Lassen Sie sich zum Jahresauftakt von Januar bis März von der Genussküche in Hotel Hartls Lindenmühle in Bad Berneck verwöhnen. „Essklusiv“ für unsere Genussaktion haben Küchenchef Tobias Krippner und sein Team ein 4-Gang-Candle-Light-Dinner kreiert, das im Zeitraum vom 2. Januar bis einschließlich 31. März 2020 inklusive drei begleitenden Weinen zum Vorzugspreis von nur 49 Euro pro Person erhältlich ist. Gönnen Sie sich einen stilvollen Abend und reservieren Sie gleich unter dem Stichwort „Essquisit“ Ihren Tisch in Hotel Hartls Lindenmühle!

**Unser Tipp: Überraschen Sie Ihre Liebsten mit einem Gutschein für ein Candle Light in der Lindenmühle.**

Seit 2001 führt die Familie Hartl das Traditionshotel direkt am Kurpark in Bad Berneck. Seit zehn Jahren ist der gebürtige Franke Tobias Krippner Küchenchef in der Lindenmühle. Seine Heimatverbundenheit spiegelt sich auch in seinen Kreationen wieder. Er steht für eine genussvolle und kreative Küche. Gleich das Vorspeisen-Süppchen zum Auftakt zeigt dem Gast die Kreativität der fränkischen Genussküche: „Als ersten Gang servieren wir Ihnen eine leicht belebende Karotten-Ingwersuppe, die mit der Schärfe des Ingwers Ihre Lebensgeister weckt und auf das Folgende vorbereitet“, beschreibt Küchenchef Krippner den Menü-Auftakt. Komplettiert wird die Vorspeise mit Knusperhähnchensticks und röschem Rucola. Als Zwischengang erwarten den Gast Fagottinudeln gefüllt mit Birne und Ricotta an

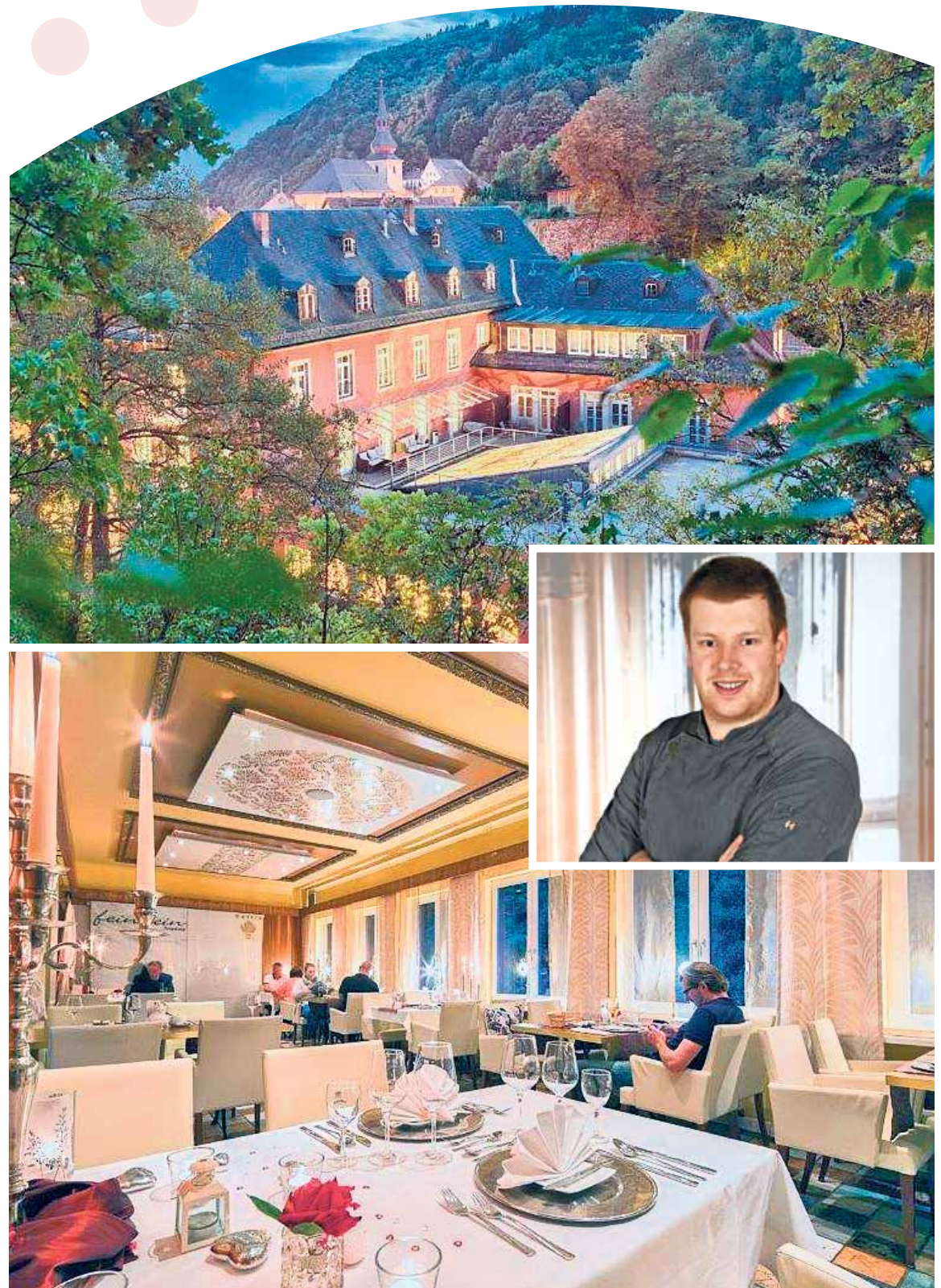
einer Steinpilzsoße aus fränkischen Steinpilzen mit Parmesanchip. Unterstrichen wird dieses Geschmackserlebnis durch einen leicht spritzigen Riesling aus den Weingütern des Rheingau.

Mit dem Hauptgang unterstreicht Krippner seinen Anspruch an eine genussvolle und kreative Küche: Serviert wird ein Sous vide gegartes und scharf angebratenes argentinisches Roastbeef mit Kürbispüree auf Cherrytomaten und Zuckerschotengemüse an einer Thymian-Rotweinjus. Dazu wird ein kraftvoller 2017 Montepulciano D'Abruzzo DOC mit dem süßen Beerensaroma der italienischen Weinberge gereicht.

Ein überraschendes internationales Dessert-Dreierlei aus Heidelbeersorbet aus heimischen Heidelbeeren, Crème Brûlée und American Cheesecake mit karamellisierten Macadamia-Nüssen und leichter Salznote setzt den süßen Schlusspunkt des essquites Candle-Light-Dinners. Komplettiert wird das süße Finale durch den französischen 2015 Domaine le Mayne Moelleux Cotes de Bergerac mit viel Frucht und schöner Süße. Gönnen Sie sich dieses exquisite Candle-Light-Dinner und besorgen Sie sich gleich Ihren Gutschein (auch online möglich). Die Aktion ist nur gültig donnerstags und freitags bis einschließlich 31. März 2020.

### DIE GENUSSAKTION

Unser 4-Gänge-Menü inkl.  
3 begleitende Weine  
nur **49,- €**



## DAS MENÜ



### VORSPEISE

Karotten-Ingwer Süppchen mit Knusperhähnchensticks und röschem Rucola

### ZWISCHENGANG

Fagottinudeln gefüllt mit Birne/Ricotta an einer Steinpilzsoße mit Parmesanchip



### HAUPTGERICHT

Sous vide gegartes Roastbeef, Kürbispüree auf Cherrytomaten und Zuckerschotengemüse an einer Thymian-Rotweinjus

**DESSERT**  
Dreierlei – Heidelbeersorbet, Crème Brûlée und American Cheesecake mit karamellisierten Macadamianüssen

