

VALENTINSTAG

Menü

Amuse Bouche mit Aperitif
(Austern mit Aperol-Orangen-Granita)

★★★★

Ziegenkäse Crème Brûlée
Birne | Marinierte Linsen | Feldsalat

★★★

Schwarzwurzelcremesuppe
Pancetta Würfel | Kresse

★★★

Sorbet im Rieslingsekt

★★★

Gebratener Kabeljau
Gremolata | Confierte Tomaten | Safranrisotto

oder

Rinderfilet
Trüffel-Jus | Wildbrokkoli | Kartoffelgratin

oder

VEGETARISCH

Artischocken Ravioli
Kräuter Schmand | getrockneten Tomaten | Pinienkerne

★★★

Crème Caramel
Walnussbaiser | Himbeergelee

69,90 € pro Person