

VALENTINSTAG

Menü

Amuse Bouche mit Aperitif

Bio-Ziegenkäse Crème Brûlée

Birne | Alblinsen Salat | Wasserkresse

Schwarzwurzelkremsuppe

Wurzel im Tempura | Kresse

Getrüffelte Pilz-Tarte

Mangold | Selleriepüree

Sorbet im Rieslingsekt

Gebratenes Seesaibling

Schaum von Roter Beete & Meerrettich | Rahmwirsing

oder

VEGETARISCH

Artischocken Ravioli an Kräuter Schmand mit getrockneten Tomaten und
Pinienkerne

Dessert

Weißer Mousse au Chocolat

Kumquats | Mandel-Orangen-Kuchen

69,90 € pro Person