

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