

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

Creme Caramel
Walnussbaiser | Himbeergelee

69,90 € pro Person