

14.  
FEBRUAR  
18 UHR

## VALENTINSTAGS MENÜ

### ROTE-BETE-CARPACCIO

Karamellisierter Ziegenkäse | Honig-Marinade

Hauchdünne Scheiben von der Roten Bete auf Zitronen-Schmand,  
serviert mit warmem Ziegenkäse, knackigem Rucola und Honig-Vinaigrette.

---

### SCHWEINEFILET-CRÉPINETTE

Weißer Trüffelsauce | Kartoffelgratin

In Wirsing und Geflügelfarce gefülltes Schweinefilet, im Schweinenetz saftig gebraten.  
Begleitet von einer edlen Trüffelsauce, cremigem Kartoffelgratin und glasiertem Blumenkohl.

---

### ZWEIERLEI SCHOKOLADEN-MOUSSE „L'AMOUR“

Himbeerkern

Edles Mousse von dunkler und weißer Schokolade  
mit einem Kern von der Himbeere,  
überzogen mit einer Glanzglasur mit Mandel-Krokant

49,00 PRO PERSON

### NUR MIT RESERVIERUNG

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Personal jederzeit gerne zur Verfügung.

14.  
FEBRUAR  
18 UHR

## VEGETARISCHES VALENTINSTAGS MENÜ

### ROTE-BETE-CARPACCIO

Karamellisierter Ziegenkäse | Honig-Marinade

Hauchdünne Scheiben von der Roten Bete auf Zitronen-Schmand,  
serviert mit warmem Ziegenkäse, knackigem Rucola und Honig-Vinaigrette.

---

### BLUMENKOHL-VARIATIONEN

Stunden-Ei | Schnittlauch-Velouté

Geröstete Blumenkohlröschen und samtiges Püree,  
serviert mit einem bei 64,5°C sanft gegarten Ei, einer leichten Schnittlauch-Sauce  
und knusprigen Brotchips.

---

### ZWEIERLEI SCHOKOLADEN-MOUSSE „L'AMOUR“

Himbeerkern

Edles Mousse von dunkler und weißer Schokolade  
mit einem Kern von der Himbeere,  
überzogen mit einer Glanzglasur mit Mandel-Krokant

39,00 PRO PERSON

### NUR MIT RESERVIERUNG

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Personal jederzeit gerne zur Verfügung.