

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 UND VORAUSKASSE

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 UND VORAUSKASSE

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