

„Valentins“ Menü

Ein Abend für die Sinne
inklusive ein Glas „Elisir d’amore“

Vorspeisen tête-à-tête

Carpaccio vom Seeteufel mit Mango-Minze Vinaigrette
Tatar vom Kalb mit gebackenem Wachtelei, Chorizo
Oktopus mit Balsamico und geschmortem Fenchel
Gebackene Rote Rübe mit Ziegenkäse und Wasabi-Mayonnaise

+++

Schaum von Karotten und Orangen

Jakobsmuschel mit Erbse und Kardamom

+++

Rosa gebratener Kalbsrücken

Spinat, Selleriecreme und schwarze Nüsse

oder

Wolfsbarsch mit Zitronengras

Gemüse süß-sauer, hausgemachte Gnocchi
Orangen-Tomaten-Schaum, Wan Tan

+++

Feine Dessert-Variation

Ein Potpourri aus kleinen süßen Schmankerln

Gerne bieten wir dazu eine harmonische Weinempfehlung an
€ 25,00

Menü in drei Gängen ohne Wein € 57,00

Menü komplett ohne Wein € 68,00

Anmerkungen zum Menü:

Das Menü wird ab zwei Personen nur im Ganzen serviert, nicht in einzelnen Gängen

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.