

VALENTINSTAG 2018

APERITIF



AMUSE BOUCHE



ZIEGENKÄSETARTE

Feige / Speck



SCHWARZWURZELSÜPPCHEN

Vanilleschaum / gebratene Jacobsmuschel



HAUPTGERICHT ZUR WAHL

DUETT VOM RIND (RINDERFILET & OCHSENBACKE)

Portweinsoße / geschmorter Lauch / Kartoffelkrapfen

SEETEUFELMEDAILLONS

Orangen-Safranschaum / Zweierlei Topinambur / Pak Choi

CHICOREE, IN ORANGEN GESCHMORT

gebratene Polenta / Blauschimmelkäse



SCHOKOLADEN DOU

Schokoladenküchlein / Tobleronemousse / Zwergorangen / Minzöl

(Änderungen vorbehalten)

Menüpreise: Fisch 51,- € / Veggi 47,- € / Fleisch 59,- €