

Valentinstag 2012 im Holle`s

~ Aperitif ~

„Hugo“

Frische Minzblätter gekuschelt
von Prosecco und Holdersirup

~ Vorspeisen ~

Hausgemachte Pastete von dem Besten aus dem Meer
an safran-crème-fraîche kombiniert mit Feldsalat

Trüffelvinaigrette

~ Zwischengang ~

Hausgemachte Ravioli

(natürlich gefertigt mit De Ceccos Pastamehl)
gefüllt mit einer Poularden-Kräuterfarce
auf Austernpilzragout

~ Hauptgänge ~

Südamerikanisches Rinderfilet „Wellington“
an Burgundersauce mit Kartoffel-Selleriepurée
und Möhrchen

oder

In Aromaten gebratene Medaillons vom Seeteufel
serviert mit einem herrlichen Proseccoschaum
gesetzt auf Salbei-Tomatenrisotto und
umlegt mit glacierten Zuckerschoten

je € 19,50

~ Dessert ~

Gratinierte Babyananas mit Kokosmousse auf Himbeermark

Menüpreis 3 Gang € 39,- 4 Gang € 49,-
inkl korrespondierenden Weinen zu den Gängen
jeweils 0,1 L je Gang € 59,-