



Valentinsmenü „pour les deux“

14. Februar 2020

Aperitif

Lillet Wild Russian Berry
gefolgt von einem Amuse gueule



Zur Vorspeise

Gebratene Jakobsmuscheln & Thunfischtatar
Avocado-Mangotatar | Wildkräutersalat



Ein kleiner Zwischengang

Kalbsravioli an eigener Sauce
Mangold | grüner Spargel



Hauptgang zur Wahl

Rosa gebratenes Kalbsfilet im Parmaschinken-Mantel
Salbei-Gnocchi | bunte Karotten | Portweinjus

oder

Medaillons vom confierten Lachs
(Kerntemperatur ca. 45°)
Salbei-Gnocchi | bunte Karotten
Luganajus



Süße Versuchung

Weißer Schokoladenkuchen
Himbeersorbet | Pistaziencaramel
Schoko-Mousse



Für 2, aber nur wenn sie verliebt sind
4 Gänge € 108,- | 3 Gänge € 98,-