



Valentine's MENU

Gaumenschmeichler

.....

JEDEM ANFANG WOHT EIN ZAUBER INNE...

Carpaccio vom Milchkalb/ Thunfischmayo
gebeiztes Eigelb/ frittierte Kapern

oder

Vegetarische Empfehlung

.....

HÖHEPUNKT

Trüffelravioli/ braune Butter/ Rahm-Schwarzwurzeln
Fingermöhren/ Parmesanschaum

zur Wahl dazu:

Gebratene Perlhuhnbrust/ Salbei/ Estragonjus

oder

Atlantik Steinbuttfilet/ Thymianbutter/ Beurre Blanc

.....

SÜSSES ENDE

Weißer Schokoladenmousse-Rose/ Himbeerstaub/ Maracujagel

Fleisch Fleisch 74 / Vegi 64

