

Menü zum Valentinstag

Amuse bouche



Praline vom Ziegenkäse
Feldsalat | Rote Beete |
Apfelvinaigrette

Gebratene Taubenbrust
grünes Erbsenpüree | Waldpilze |
Trüffel

Gebratener Winterkabeljau
Spinat | Chorrito |
Pernod Safran Schaum

Tranche vom Rinderfilet
Süßkartoffel – Sellerie Gratin |
Portweinschalotten

Schokoladen Soufflé
Vanille | Birne | Waldnusseis





65,00 EUR p. P. inkl. Weinbegleitung
