



Ihr Menü für den Valentinstag



Fruchtiger Linsensalat | Walnussdressing | Garnele |
Salatherzen | Terrine vom Perlhuhn

Kraftbrühe vom Hinterwälder Weiderind | Brätstrudel |
Jakobsmuschel | Koriander-Chili-Kruste | Algensalat

Gebratenes Bachsaiblingsfilet | Basilikumschaum | gelbe Bete |
Polenta Herz | Tomatenragout

Gin Tonic Sorbet | Himbeeren

Rosa gebratener Rehrücken | Amaretto-Kirschen |
getrüffelter Wirsing | Süßkartoffelcreme

Creme Brulée von der weißen Schokolade | Mangosalat |
Mandarin Schmetterling | Haselnussbrownie

€ 68 p.P. für das 6-Gang Menü
€ 88 p.P. mit Weinbegleitung (5 Weine)

