

Abendmenü

Geröstetes Kalbsbries

- Cocobohne / Barbecue-Soße / Brotchip -

Kross gebratener Rücken vom Atlantik-Wolfsbarsch

- dicke Bohnen / Bouillabaisse -

Sorbet von blauer Portweifeige

- Walnuss-Chip / Honigschaum -

Rinderfilet "Rossini"

- Gänsestopfleber / Trüffeljus / geschmorte Karotte / Pilzkrapfen –

Auswahl von Rohmilchkäse

(3 Stk. pro Person)

wahlweise

Snickers

- karamellierte Banane / Tahiti Vanille-Eis / Erdnuss -

€ 98

Verlängertes Valentinsmenü

Amuse Gueules

Spicy Tatar vom Big-Eye-Thunfisch

- Müsli von exotischen Früchten / Wasabi-Ingwervelouté -

„Himmel & Erde“

- Cremiges Kartoffelpüree / Entenstopfleber /

Wachtelei / Perigord-Trüffel -

Gefüllte Milchkalbsroulade mit Steinpilzen

- grüner gebratener Spargel / cremiges Risotto -

Nutella-Brot

- fluffiges Zitronenbiskuit / Nougatmousse / Himbeer-Eis / Beerensalat -

Petits Fours

€ 198 inkl. 1 Flasche Champagner Drappier brut rosé für 2 Personen

€ 148 inkl. 1 Flasche Crémant de Limoux „Grande Cuvée 1531“ für 2 Personen