

Unser Valentins Menü



*Begrüßung der Küche
Mousse von Hummerbisque
mit Currycreme*



„Millefeuilles“ von Tomaten und Krabben



*Raviolacci mit Feigen und Parma gefüllt
an Salbeibutter*



*„Loup de Mer“ Wildfang auf der Haut gebraten
mit Mangoldgemüse und Duftreis
an orientalischer Sauce
oder*

*„Vom Grill“ Rinderfilet „Black Agnus“ mit Wirsing
Kartoffelgratin „Béarnaise“*



„Fondant au Chocolat“ mit Beeren

3 Gänge Euro 40,00

4 Gänge Euro 48,00