

Valentinstags-Menü



*Norweger Lachs mit Wodka und roter Bete gebeizt
Creme Fraiche | Gurke | Wildkräuter*



Essenz von der Strauchtomate | Trüffelravioli

*Schweinefilet mit Pilzen und Kräuter gefüllt
Madeirasauce | Karotte glasiert | Kartoffel-Erbsenpüree*

oder



*Kabeljau im Pancettamantel gebraten | Tomate
grüner Spargel | Safranrisotto vom Carnarolireis*

oder

Strudel mit Quinoa-Gemüsefüllung | Parmesanschaum

Blaubeer-Vanilletörtchen

Baiser



Menüpreis pro Person: 53,00 Euro