

Unser Valentinstag-Menü 2024

Sashimi vom Gelbflossen Thunfisch

an Wasabi Creme und Blutorangen-Vinaigrette

Surf & Turf vom Kalbsfilet und Garnele mit Trüffeljus

an Kürbis-Chutney und Kartoffelküchlein

Delice von Valrhona Schokolade

mit Himbeere und Champagner Sorbet

Preis pro Person € 54,00 inklusive Aperitif





Die Vegetarische Alternative

Carpaccio von Roter Bete mit Blutorangen-Vinaigrette

an Wasabi Creme, Bio-Burrata und Feldsalat

Kartoffelküchlein mit frischem Trüffel

an Kürbis-Chutney und gebratenen Kräuter-Seitlingen

Delice von Valrhona Schokolade

mit Himbeere und Champagner Sorbet

Preis pro Person € 54,00 inklusive Aperitif

