Valentinstags-Menü

14.02.2020

ab 17.00 Uhr Einlass, 18.00 Uhr Menü-Start

Amuse bouche (Gruß aus der Küche)

Praline vom Kaninchen mit Waldpilzfüllung und Sherry-Glace

Vorspeise

Angeräuchertes Saiblingsfilet auf Linsen-Konfetti mit Salat-Bouquet

Suppe

Spicy Consommé von der Ente mit Udon-Nudeln und Pakchoi

Hauptgang

Für die Damen:

Cordon bleu vom Maishähnchen mit Parmaschinken und Cheddar gefüllt,
Kartoffelherzchen und Vichy-Karotten

Für die Herren:

Entrecôte vom Rind mit Rosmarinkartoffeln und Grilltomate

Dessert

Erdbeercreme-Tornado im Glas

45,00 Euro pro Person (1 Glas Sekt inklusive)