

Liebe geht durch den Magen...

unsere Speisen am Valentinstag

Aperitif

Schloss VAUX Brut / Rosé

0.1l 4.00 €

*

Laurent Perrier Brut

0.1l 10.00 €

**

Vorspeisen

Rote Beete-Apfelcrèmesuppe mit Haselnusschip ^{2,3,16,21,22,23}

6.90€

*

Jakobsmuscheln „Benedikt“ ^{2,3,13,14,16}

15.90€

*

Wachtel an grünem Spargel-Tomatensalat, geräucherte Wachtelbrust
und Wachtelspiegelei ^{2,3,14,17}

16.90€

**

Hauptgänge

Couscous Krokette auf Ofengemüse, Sesam Aioli und gepufftem Quinoa

16.90€

*

Garnelencurry mit Erdnüssen, Limette, Zitronengras, Ingwer und Korianderreis ^{3,13,15,16,20}

22.90€

*

Fasanenbrust gegrillt auf Süßkartoffelpüree, Vanillemöhren, Bohnen und Mangojus ^{3,16,17}

25.90€

*

Tagliatelle mit Blaumohn, Tomatensugo, Lachswürfel an Parmesanschaum
und Trüffel ^{2,3,13,14,16,17,23}

26.90€

*

Kalbsrückensteak im Pistazienmantel auf gegrillter Schwarzwurzel
und lila Kartoffelstampf ^{16,17,22,23}

29.90€

**

Desserts

Birne Helene mit Veilchen, Kuvertüre, Vanille und Birne ^{3,14,16}

9.50€

*

Schwarzwälder Kirschtorte ^{2,3,16}

10.50€

Zu jedem 3-Gang Menü laden wir Sie auf ein Glas Champagner ein.