



14.FEBRUAR 2017

Valentinstags - Menü

Zum Amuse Bouche servieren wir Ihnen ein Paar rohe und ein Paar überbackene Austern, Crevette Rose und Bulot-Meeresschnecken, Pumpernickelbrot und Gemüsetapenade

Assiette Degustation vom Bresaola-Carpaccio, Büffelmozzarella und kandierte Kirschtomaten und Pulpo, - Taschenkrebse und Bouchot-Muscheln servieren wir Ihnen als Tapas dazu.

Fingerfood - Grüner Spargel, Gambas und Erdbeeren

Gebratenes Steinbuttfilet auf schwarzen Trüffel-Bandnudeln, junge Mangoldblätter und Rieslingschaum

Sorbet Rose

Tranche vom Kalbskarre „Surf & Turf“ auf einem Gambasrisotto und gebratenes Mini Pak Choi Gemüse

Rote-Früchte-Süppchen, Himbeersorbet und weißes Schokoladen-Creme brulée

180 € / zwei Personen
inklusive Aperitif
– weißen Burgundersekt
vom Weingut Wilhelms Hof
in Siebeldingen