

Valentinstagmenü 2019

Amuse-Gueule

Kleiner Gruß aus der Küche

Vorspeise

Vitello Tonnato

rosa gegarte Kalbssemerrolle mit kleinem Kräutersalat und Kartoffelchips

Suppe

Suppen Variation

Karotten-Ingwer, Creme von Erbsen und Minze, Cappuccino von Curry und Zitronengras

Hauptgang

Rumpsteak

200g nach Ihren Wunsch gegart mit einem knackigen Salatspieß
Süßkartoffelpommes und Cafe de Paris Butter

oder

Zanderfilet

in Limetten-Oliven Öl gegart auf frischen Blattspinat, Schmorgel-Tomaten und Artischockengemüse, dazu Hausgemachte Nudeln und eine Kaviar-Schnittlauch-Sauce

oder

Fondue für zwei Personen

mariniertes Hähnchenfleisch und Schweinefilet sowie 5 Riesengarnelen
mit Honig-Limetten-Sesam Dip und Jamaika Jerk Dip
frisches Steinofen Baguette und Pellkartoffeln

Dessert

Flambierter Crêpes

mit Campari Orangen Espuma und schwarzes Johannisbeereis

Pralinen

Handgefertigte Pralinen

Preis. 41,95 € 5 Gang

34,95€ 3 Gang (Suppe, Hauptgang, Dessert)

Küchenchef:

Peter Scheller

Restaurantleiter:

Martin Krauß