

Valentinsmenü



Dreifarbige Gemüseterrine auf Chinakohl-Kimchi mit Safran-Soja-Ajoli
und Treber Bruschetta

oder

Karotten-Ingwer-Suppe mit feurigem Paprika-Popcorn



Rosa gebratenes Rinderfiletmedaillon
am Tisch flambiert, dazu Timut-Pfeffersauce,
Mandelbrokkoli und Williamskartoffeln

oder

Salimbocca vom Skrei
Winterkabeljau, auf Beurre blanc mit grünem Pfeffer, glasierten Karotten
und Camargue Reis

oder

Gegrilltes Selleriesteak mit Calvados flambiert,
auf BBQ-Sauce, dazu Mandelbrokkoli und cremige Safran-Hafer-Polenta



Crepes Sûzette mit Vanilleeis und Sahne

oder

Terrine von weißem und dunklem Nougat auf Vanille-Ananas-Carpaccio

75,00 € pro Person
inkl. korrespondierende Weine oder Biere
(mit oder ohne Alkohol)