

Valentinstags-Menu

Dienstag, 14. Februar 2012

Amuse Gueule

Crème von Kräutereislingen, Sahnehaube

Feldsalat, Haselnussöl, Balsamicocrème, Entenbrust

Seeteufel und Garnelle,

Hummerschaum, Pak Choi, Linguini

oder

Angusfilet, Sauce Béarnaise,

Gemüsebouquet, Thymiandrillinge

Erdbeer-Mascarponeörtchen

mit Holunderblüten und Joghurteis

3= Gänge (Suppe oder Salat)

46,00 Euro / Person

4= Gänge

55,00 Euro / Person

