

Unser Valentinstags Menü

Süßkartoffel mariniert mit Ingwer
Feige | Buttermilch- Safran | Petersilien Öl

Selleriecreme- Suppe
Tomate und Afillakresse

Norwegisches Lachsfilet
Apfelsauce | Schwarzwurzel- Ragout | gebratener grüner Spargel

Geschmorte Kalbsbäckchen in eigener Sauce

Möhren- Orangenpüree| Kartoffelchips

Vegetarische alternative

gebr. Avocado | Möhren- Orangenpüree | Kartoffelchips

Schokoküchlein
mit Safran- Weißweinsauce

5-Gänge am Abend zum Preis von 69,00€ pro Person