

Unser

Valentins-Candlelightdinner

Prosecco

⌘ ⌘ ⌘

Gruß aus der Küche

⌘ ⌘ ⌘

Gebeizter Saibling an Fenchelmousse mit Strohkartoffeln

oder

Entenbrust auf Beluga-Balsamico- Linsen

⌘ ⌘ ⌘

Consommé double mit Sherry vom Ochsenfleisch

oder

Crème von frischen Erbsen und Minze

⌘ ⌘ ⌘

Red Snapper auf karamellisierten Chicoreé und Tomatenkonfit

oder

Garnellenspieß auf Erdnussrisotto

⌘ ⌘ ⌘

Lammrückenmedaillons auf Rosmarinsaft´l mit Gemüse Couscous und Zuchinichips

oder

Spanferkelkarre unter der Senfkruste auf Zwiebel-Süßkartoffelpüree

⌘ ⌘ ⌘

Weichelstrudel mit Vanille

oder

Himbeer Panacotta auf Ananascreme

5 GANG MENÜ € 39.-