

Valentinsmenü

Amuse Gueule

Arancini / Mozzarella-Tomaten-Füllung
Oliven Basilikum Dip

Vorspeisen-Variation

Gebratener Oktopus / Auberginenmus / Chili-Minze-Olivenöl-Marinade
Zucchini-Kartoffel-Küchlein / gratinierter Ziegenkäse
Bresaola-Röllchen / Burrata-Rucola-Pesto / geröstete Pinienkerne

Zwischengang

Mezzelune / Walnuss-Feige-Mascarpone
Aurora Sauce / Grana Padano

Hauptgang

Wildfang Wolfsbarschfilet / Basilikum-Limonen Sauce
grüner Spargel / Parmesan-Kräuter-Polenta
oder
Kalbsfilet / Kräuterseitling Ragout / Portweinjus
gratinierter grüner Spargel / Risolée Kartoffeln

Dessert-Trilogie

Schokoladen-Carré mit Sauerkirschen
Maracuja-Crème brûlée
Schoko-Cassis-Biskuit

84,00 € pro Person



Valentinsmenü

vegetarisch 

Amuse Gueule

Arancini Mozzarella-Tomate-Füllung
Oliven Basilikum Dip

Vorspeisen-Variation

Crostini / Auberginenmus / Minze
Zucchini-Kartoffel-Küchlein / gratinierter Ziegenkäse
Gemüsetatar / Avocadocreme

Zwischengang

Mezzelune Walnuss-Feige-Mascarpone
Aurora Sauce / Grana Padano

Hauptgang

gefüllte Artischocken / grüner Spargel / Kräuterseitlinge-Risotto

Dessert-Trilogie

Schokoladen-Carré mit Sauerkirschen
Maracuja-Crème brûlée
Schoko-Cassis-Biskuit

84,00 € pro Person

