

Valentinsmenü 2018

Trilogie

von Thunfisch, Sesam und Avocado auf Mangochutney



Feines Tomatencrème-Süppchen

mit hausgebackenem Pita-Blätterteigherz



Zartrosa Medaillon

vom Wildschweinfilet

*auf Portweinjus mit Dörripflaumen und
gebratenen Steinpilzen, dazu Kronprinzessinnenkartoffeln*



Feuer & Eis

*Lauwarmes Schokoküchlein mit zartschmelzendem
Orangen-Nougat-Eis und flambierten Amarenakirschen*

Preis: 44,- Euro