

UNSER
Valentinstag-Menü



VORSPEISE

PULPO SOUS-VIDE

auf Erbsencreme garniert mit Waldfrüchten,
Ziegenfrischkäse und Sanddorn-Gel

CREMIGE FENCHEL-SAFRANSUPPE

mit hausgemachten Fenchelchips



HAUPTSPEISE


ENTRECÔTE RIBEYE STEAK VOM GRILL

an Rotwein-Kirschsauce, serviert mit sautiertem
grünem Spargel und Kartoffelkrapfen (Pommes dauphines)

ODER

GEBRATENER SKREI (WINTERKABELJAU)

mit buttriger Szechuan-Pfeffersauce, serviert
mit wildem Brokkoli und Sepia-Tagliatelle



DESSERT

HAUSGEMACHTES VANILLEMUSSE

auf mildfruchtigem Himbeer-Chilispiegel,
garniert mit süß-salzigem Erdnusskrokant

79 €

LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN

Guten Appetit 