

Unser Menü zum Valentinstag

Zum Empfang

1 Glas Prosecco

oder

Hugo (auch alkoholfrei)

Menü

*Geflammtes japanisches A5 Hokaido Wagyu
an Freiland-Feldsalat, Kürbis und Roter Bete*

*Atlantik Steinhutt & Pulpo
auf Kartoffel-Auberginenpürrée und Paprikasud*

*Brust von der Barberie-Ente
mit Süßkartoffel-Orangencréme, Babygemüse
Amaronejus und gefüllten Kartoffeln*

*Brennend Servierte Crème brûlée
von Marzipan und Mohn
mit Balsamicokirschen und Tonkabohneneis*

*Preis 72,00 € p.Person
als 3-Gang (ohne Fisch) 5,00 €*