



VALENTINSTAGS MENÜ

Freitag, 14. Februar 2020
von 18 – 22 Uhr
5 Gänge: € 50,00

1 Glas Champagner Aperitif

Suppe

Brokkolicremesuppe mit Garnelen – Tartar
und Paprikaöl

Vegetarische Option:

Brokkolicremesuppe mit Gemüse – Tartar
und Paprikaöl

Zwischengang

Gedämpfte Forelle „Papilote“ mit
frischem Gemüse

Vegetarische Option:

Zucchini und Spargel-Crépes
mit Brie-Käse

Zwischengang

Blutorangensorbet

Hauptgang

Rinderfilet in rosa Pfeffersauce und
getrüffeltem Kartoffelpüree

Vegetarische Option:

Portobello Lasagne mit Pekannüssen

Dessert

Pure Versuchung aus Schokolade mit
Karamell-Creme und
knusprigen Macadamianüssen

Nur mit Reservierung



VALENTINE 'S MENU

Friday, 14th February 2020
from 6 – 10 pm
5 courses: € 50,00

1 glass Champagne aperitif

Soup

Broccoli cream soup with prawn's tartare and
paprika oil

vegetarian option:

Broccoli cream soup with vegetable 's tartare
and paprika oil

Intermediate

Streamed Fish Trout “papillote”
with fresh vegetables

vegetarian option:

Zucchini and asparagus crépes with
brie cheese

Intermediate

Blood Orange sorbet

Main Course

Beef tenderloin with pink pepper sauce and
truffle mashed Potatoes

vegetarian Option:

Portobello lasagna with pecans nuts

Dessert

Temptation of chocolate with caramel
spuma and crunchy
macadamia nuts

Only with reservation