

Valentinsmenüs 2012

Menü 1:

Erlesene Blattsalate mit Garnele und Mandarinendressing
Hummerlasagne aus dem Holzofen
Schokosouffle mit Schokoladenparfait
19,90

Menü 2:

Carpaccio vom hausgebeizten Lachs mit winterlichem Salatbouquet und
einerJakobsmuschel
Gegrillte Filets von Loup de Mer und Saibling mit Mandelbrokkoli und Gratinkartoffeln
Himbeertiramisu
22,80

Menü 3:

Kleiner Vorspeiseteller mit Vitello Tonnato, Büffelmozzarella und Gravedlachs
Schweinemedallions mit Pfefferrahm und Kartoffelplätzchen
Schokoladenmus mit Waldbeeren
22,80

Menü 4:

Romanescocremesuppe mit Ingwer und Chili
Tournedos vom Rind mit Champignonrahm und Kartoffelgratin
Dessertvariation
27,80

Menü 5:

Marinierter Feldsalat mit Ziegenkäse im Parmaschinkenmantel
Romanesco – Ricotta – Canneloni aus dem Holzofen
Warme Apfellasagne mit Vanilleeis
19,80