

Valentinstags-Menü

Frischkäsemousse und Tranchen von der geräucherten Entenbrust
auf Rote Bete Carpaccio, mariniertes Frisée Salat

Suppe vom schwarzen Rettich und Kartoffeln
mit Streifen vom Räucherlachs

Sorbet von roten Weinbergspfirsichen (aus eigenem Anbau)
auf eingelegten Cointreau-Orangen

Rosa gebratenes Rinderfilet unter der Kräuterkruste
an Rotweinjus, Bouillon Kartoffeln aus dem Ofen,
Variation von Steckrübe, Karotte und Pastinake

oder

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet
an tomatisierter Fischcremesauce,
sautierter Mangold und Pariser Kartoffeln

oder

Crêpe gefüllt mit Steinpilzen in Rahm
überbacken mit Bergkäse

Duett von Erdbeere und Vanille
Vanille Parfait auf marinierten Erdbeeren
und Erdbeer-Panna-Cotta auf Vanillesauce

