

## 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



**Preis „2 for 1“ 99,00 €**