

Valentinstag-Menü 2019

Lachs-Seeteufel-Carpaccio

mit Spargelsalat, Tomate & Wafu-Dressing

salmon monkfish carpaccio

with asparagus salad, tomato & wafu dressing

Kalbsrücken & geschmorte Backe

mit Safran-Hollandaise, Brokkoli & Butter-Mandeln

calf back and stewed cheek

with saffron hollandaise, broccoli and butter almonds

Erdbeer-Charlotte

mit Marc de Champagner-Eiscreme

strawberry-charlotte

with Marc de champagner-icecreme

3-Gänge Menü € 45,-

3-Course Menu € 45,-