

Valentinstags-Menü 2019

„A taste of green“
Salzwassergarnelen mit Avocado,
Basilikum, Pistazie & grünem Curry

„Ein Aphrodisiaka kommt selten allein....“
Gebratene Jakobsmuscheln
mit Pak Choy & Champagnersauce

„Fly me to the moon...“
Knusprige Entenbrust mit Feigen-Krokantjus,
Kartoffel-Thymianplätzchen & glasierten Karotten

„Im Namen der Rose“
Dessert von Rose, Altländer Äpfeln & Estragon
mit Vanille-Rosensud

3 Gang Menü EUR 42,00

*inklusive Weinbegleitung oder alkoholfreier Reise
EUR 59,00 pro Person*

4 Gang Menü EUR 50,00

*inklusive Weinbegleitung oder alkoholfreier Reise
EUR 72,00 pro Person*