



Valentinsmenü

Amuse Bouche

Auf Rosen gebettet

*Komposition von Wintersalaten mit Johannisbeeraceto und Walnussöl
mariniert dazu gebratene Tranchen von der Perlhuhnbrust mit
getrockneten Rosenblütenblättern*

Herzenswärmer

*Getrüffelte Kartoffelsuppe
mit einem Kalbsfleischpflanzerl*

Zwei-Miteinander

*St. Petersfischfilet mit Riesengarnelenschwanz an einem
Pimentoriso mit Basilikumsauce und Zuckerschoten*

Kulinarischer Höhepunkt

*Tournedo vom Oberpfälzer Weiderind
an einer Rotwein-Schalottensauce
mit Marktgemüse und Kartoffelstrudel*

Süßes Finale

*Dialog von zartschmelzender Nougatmousse und
Kaluba-Halbgefrorenem an einem Früchtepotpourri*

Am 14. Februar 2012

um 19.00 Uhr

35,00 € pro Person



Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung.