

La St. Valentine Menu d'Amour

Aperitiv

Crémant d'Alsace Blanc/ Rosé

7,90 €

Vorspeise

mit Perlhuhn und Fasan gefüllte Wirsingkohlrulle, Sauce Perigourdine, in Essig und Zimt marinierte Kirschen

16,50 €

Hauptgang

Tranchen vom Kalbsrücken

auf Champagnerkraut, gegrillten Charlotten mit Petersilienwurzelmouse, gebackenen Kaiserschoten, Blumenkohlspraline und Zitronen-Thymian-Sherry-Jus

oder

Skreifilet

in Trüffelbutter gebratener Winterkabeljau auf Beten-Gemüse-Melange, Topinambur-Kartoffel-Musseline und leichter Champagner-Dijon-Sauce

je 36,50 Euro

Dessert

Kaffee-Mocca-Himbeer-Gateau

12,50 Euro

als 3-Gangmenu zusammen 59,50 Euro !

Bon appetit

*Für unsere vegetarischen
Genießer*

Aperitiv

Crémant d'Alsace Blanc/ Rosé

7,90 Euro

Vorspeise

Auberginen-Tomaten-Tatar

mit Oliven, an Ziegenkäseeis und Pinienkernen

18,90 Euro

Hauptgang

Türmchen vom Ratatouille

an cremigem Basilikum-Pesto
und Röstkartoffeln

18,50 Euro

Dessert

Limonensorbet

12,50 Euro

als 3-Gangmenu zusammen 49,50 Euro !