

VALENTINSTAGSMENÜ

Gruß aus der Küche

Vorspeise

Kalbstatar mit samtiger
Erbsencreme,
knusprigem Malzcracker
und feiner Safranrouille

Hauptgang

Rosa gebratenes Rinderfilet
auf gebrannter Blumenkohlcreme,
wildem Brokkoli, Kartoffel Gratin
und Cognac-Rahm Jus

Dessert

Schokoladen- Mousse Schnitte
mit Honig Parfait, Honeycomb Toffee
und Vanille-Apfelkompott

VALENTINSTAGSMENÜ

Vegetarisch

Gruß aus der Küche

Vorspeise

Rote Bete-Pilztatar
mit samtiger Erbsencreme,
knusprigem Malzcracker
und feiner Safranrouille

Hauptgang

Französischer Parmentier Auflauf
mit kräftigem Wurzelgemüse,
Sojabohnen, feiner Kartoffelcreme
und herzhaftem Bergkäse

Dessert

Schokoladen-Mousse Schnitte
mit Honig Parfait, Honeycomb Toffee
und Vanille-Apfelkompott