

VALENTINSTAG TÊTE-À-TÊTE

Amuse-bouche mit Prosecco
Kalbfleisch-Trüffel-Tatar
mit Brunnenkresse

Gebratene Jakobsmuschel
mit kontiertem Fenchel und Salatstrauss an Sesam-Granatapfel Vinaigrette

Rieslingschaumsuppe mit Traubenchutney

Grillierter Wolfsbarsch auf Spinatbeet an Champagnersauce
Tagliatelle „Nero“

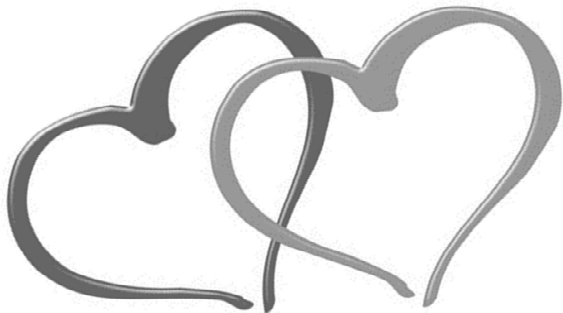
oder

Rindsfilet mit einer Baconkruste
Röstkartoffeln und Wintergemüse

Dessert-Variation
Schoggisoufflée, weisses Schoggimousse, Mandarinsorbet

oder

Käse vom Wagen



4-Gang Menu 85.00

3- Gang Menü 75.00

