

MENU

VALENTINSTAG

APERITIF

Frittierte Gambas mit Schnittlauch und Pastinakencreme

Fried gambas with chive and parsnipcream

ENTRÉES

"Oeuf Mollet" serviert mit Thyman-Champignons, Kartoffeln und Speck-Espuma

"Oeuf Mollet" served with thyme-mushrooms, potatoes and bacon-espuma



Dorado-Ingwer-Koriander-Ceviché mit Püree aus kandierten Limetten

Dorado-Ginger-Coriander-Ceviché with puree of confit lime

** PLATS CHAUDS **

Entenbrust in Biermarinade mit gedünstetem Kohl und kleinem Gemüse serviert mit Malted Sauce

Duck breast in beer-marinade with steamed cabbage and little vegetables served with malted sauce



Bio-Lachsfilet mit Blumenkohlpüree und grünen Gnocchis

Bio-Salmon steak filet cauliflower-puree and green gnocchis

DESSERT

Dunkles Schokoladenfondant mit flüssigem salzigem Karamell und hausgemachtem Vanilleeis

Dark chocolate fondant with liquid salted caramel heart and homemade vanilla ice-cream



Zitronentarte mit Meringue und hausgemachtem Wild-Erdbeeren-Sorbet

Lemontarte with meringue and homemade wild-strawberry-sorbet