
MENU DU JOUR DE LA SAINT-VALENTIN

Amuse Bouche

*

Hausgebeizter Lachs

mit Randenmousse und Limettenschaum

*

Pastinaken-Trüffelsuppe

*

Orangen-Grapefruitsorbet mit Champagner

*

Lammrack in der Pistazien-Mandelkruste

mit Granatapfeljus Kräuter-Risotto und Wintergemüse

oder

Zanderfilets auf Safransauce

mit Kräuter-Risotto und Wintergemüse

oder

Karottenlasagne mit Ziegenkäse

mit Kräuter-Risotto und Wintergemüse

*

Käse vom Wagen

oder

Erdbeer- und Rhabarbermousse

im Blätterteigherz

p.P. 85.00

