

# Valentinsmenu

Duett von Apfel & Fenchel D,I,S



Ziegenfrischkäsecreme A,D,I,S  
mit Haselnussbrioche & Wildkräutersalat mit Granatapfel-Vinaigrette



Petersilienwurzel-Cremesuppe D,S  
mit Schnittlauch-Öl & gerösteter Walnuss



Pochiertes Kabeljaufilet D,E,L,S  
mit Riesling-Sauce, glacierten Möhren & Gemüserisotto

oder

Rosa gebratene Entenbrust B,D,E,S  
mit Honig-Met-Sauce, Zuckerschoten & Kräuterrisotto

oder

Gebratene Kräutersaitlinge D,S  
mit Parmesanchip & Risotto mit Schwarzwurzeln



Mousse von weißer Schokolade A,D,I,S  
mit Amaretto-Beeren-Ragout & Zimt-Crumble

99 pro Paar

inkl. Aperitif, Wein, Wasser & einer Überraschung

Preis in Euro inkl. MwSt.

2 – mit Konservierungsstoffen; 3 – mit Antioxidationsmittel; 5 – mit Schwefeldioxid; 8 – mit Milcheiweiß; 14 – mit Nitritpökelsalz  
Allergene: In unseren Speisen können auch Spuren von anderen Allergenen enthalten sein.  
A – Eier; B – Fisch; C – Krebstiere; D – Milch; E – Sellerie; F – Sesamsamen; G – Schwefeldioxid & Sulfite; H – Erdnüsse;  
I – glutenhaltiges Getreide; J – Lupine; K – Schalenfrüchte; L – Senf; M – Sojabohnen; N – Weichtiere