

VALENTINSTAG 2019

ZUM EMPFANG

Sekt mit Marillenlikör verfeinert

6,50 Euro



MENÜ

Amuse

Wildkräutersalat mit Mango-Dressing mariniert begleitet von
gebackenen Garnelen und Granat-Apfelperlen

Schaumsüppchen von der Knollensellerie mit Rote Bete-Klößchen
und gerösteten Walnuss-Splitter

Barbarie-Entenbrust im grünen Kleid auf Honigkarotten dazu
Rosmarin-Dauphine-Kartoffeln

Orangen-Joghurtmousse auf Fruchtsaucenspiegel

39,90 Euro