



VALENTINS MENÜ

Amuse-Bouche



Ceviche
vom Thunfisch und Lachs
mit Chicorée, Orange und Meerrettich



Bresse-Poularde
mit Wirsing und Zitrone



Kalbsrücken
im Sellerie-Kartoffel-Mantel
mit Kräuterseitlingen und Morcheln



Rosenblütenparfait
mit Minzsorbet und dunkler Schokolade

69,- p.P.

