



# 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.

