

## Unser Menü zum Valentinstag

Gruß aus der Küche



Feines von der Gänseleber  
(Dominostein, Praline, Crémé brûléé)  
mit Apfel und Feigenconfit,  
kleiner Salat in Nussöl und Brioche

oder

Tatar vom Seesaibling und gebackene Rotschwanzgarnele  
mit asiatischer Tapenade, Avocado



Kraftbrühe vom Kalbsschwanz mit Creperoulade,  
Ravioli und Wurzelgemüse



Sorbet mit Champagner aufgefüllt



Halber ausgelöster Hummer auf feinen Nudeln mit eigener Sauce,  
und grünem Spargel

oder

Filet vom Angus-Rind mit Shiitakepilzkruse auf Schalottensauce,  
Sellerie und Böhnchen



Törtchen von weißer Schokolade mit Passionsfruchtglasur,  
Himbeer und Limone

oder

Auswahl verschiedener Rohmilchkäse  
vom Wagen mit Chutneys  
Maitre Affineur Waltmann



3-Gang-Menü 78,00 Euro  
(Vorspeise, Hauptgang, Dessert)  
mit Weinbegleitung 115,00 Euro

5-Gang-Menü 98,00 Euro  
mit Weinbegleitung 145,00 Euro