



VALENTINS-MENÜ 2023

*feines Flusskrebssüppchen
mit Safran und Krebschwänzen*

...

*kleine gebackene Wachtel
mit Speck und Zwiebeln
auf lauwarmen Couscous*

...

*Rückenstück vom Winter Kabeljau
auf rote Bete Graupen und Wirsing mit Limetten Sauce*

...

oder

*Kalbsbäckchen in Winzer Gewürzwein geschmort
mit Selleriepüree und glacierten Honigmöhren*

...

*Crème Brûlée - Käsetarte
mit Beerencreme und fruchtigem Sorbet*

46,50 € p.P.

