



Valentinstagsmenü

Valentine's Day Menu

Label Rouge Lachs gebeizt in roter Rübe mit Kren und Lachskaviar
Label Rouge salmon pickled with beetroot with horseradish and salmon caviar



Gelbe Paprikaschaumsuppe mit Zitronengras und gebratener
Jakobsmuschel
Yellow bell pepper cream soup with lemon grass and fried scallop



Rosa gebratene Entenbrust mit gefüllten Pilzgnocchi und knuspriger
Chorizo
Pink roasted duck breast with filled mushroom gnocchi and crispy chorizo



Schokoladenmousseschnitte mit Cassissorbet, marinierten Himbeeren und
Makrone
Chocolate mousse cake with cassis sorbet, marinated raspberries and macaroon

EUR 64*

*Der Preis inkludiert die Mehrwertsteuer, aber nicht das Trinkgeld.
Für das Gedeck berechnen wir EUR 3 inkl. frischem Brot und selbstgemachten Aufstrichen.

**The price includes taxes but not the tipp. We charge EUR 3 for the cover incl. fresh bread and homemade spreads.*