

VALENTINSTAGS-MENÜ



VORSPEISE

CARPACCIO VON DER ROTEN BETE
GERÖSTETE PINIENKERNE | ZIEGENKÄSE | RUCOLA | BALSAMICO

ZWISCHENGANG

AUFGESCHLAGENE PETERSILIENWURZELCREME
BASILIKUMÖL

HAUPTGANG

GEBRATENES RINDERFILET | SHIITAKE-PILZE | KAROTTEN
ROSMARINKARTOFFELN

ODER

GEBACKENER GEMÜSESTRUDEL | ROSMARINKARTOFFELN
BASILIKUM-PESTO

DESSERT

MOUSSE VON DER VALRHONA-SCHOKOLADE

