



VALENTINS MENÜ

DONNERSTAG, 14. FEBRUAR 2019

Portweifeigen auf einer Selleriecreme mit Ziegenkäsebruschetta

Port wine figs on a celery cream with goat cheese bruschetta

oder/or

Geröstetes Ciabatta mit Oliventapenade, Rucola und mariniertem Thunfisch

Roasted ciabatta with olive tapenade, rocket salad and marinated tuna

Pastinakenschaumsüppchen mit einem Kresse-Petersilienpesto und Trüffelbrie

Parsnip foam soup with a cress parsley pesto and truffle brie

Rosa gebratenes Roastbeef an einem Artischockenpüree mit einem

Safranschaum, Gemüseperlen und Rosmarinkartoffeln

*Pink roast beef on artichoke puree with saffron foam, vegetable pearls
and rosemary potatoes*

oder/or

Grilliertes Lachsmedaillon auf grünen Spargel mit einer Limettensauce und
schwarzen Reisbällchen

Grilled salmon medallion on green asparagus with lime sauce and black rice balls

oder/or

Hausgemachte Spargel-Morchelravioli auf einem Lauch-Bourbon-
Vanillegemüse mit Kräuterluft

Homemade asparagus morel ravioli on a leek Bourbon vanilla vegetable with herb air

Himbeer-Mandeltartelette mit Tonkabohne auf einer Rhabarber-Ingwercreme

Raspberry and almond tartelette with tonka bean on a rhubarb and ginger cream

oder/or

Käse vom Buffet

Cheese from buffet

