



Valentinstags-

Menü 2012

Aperitif

Amuse bouche

Foie gras von der Ente

Sel de Guerand, Feigenconfit, Salatdekor

Hausgemachte Tagliatelle in Rahm

und eingeweckter Burgundertrüffel

Tournedo vom Rinderfilet

im Seranoschinkenmantel, Rosmarinjus
Süßkartoffelbrandade, Coco-Bohnen

oder

Medaillons vom Atlantik-Seeteufel

am Rosmarinspieß, Hummerschaum,
Venere-Reis, Kaiserschoten

Tonkabohnen – Panna Cotta

Salz-Karamell-Eis, Baumkuchen

Espresso oder Kaffee Pralinenauswahl

begleitend zum Menü servieren wir Ihnen:

(1 Flasche pro Paar nach Wahl)

2009 WIR- Riesling Spätlese

trocken

Weingüter Nauerth, Heuchelheim-Klingen,
und Weingut Gnägy, Schweigen-Rechtenbach

oder

2008 WIR – Spätburgunder

trocken

Weingüter Nauerth, Heuchelheim-Klingen,
und Weingut Gnägy, Schweigen-Rechtenbach

Paarpreis 119,00 Euro

inklusive aller o.g. Leistungen sowie Mineralwasser am Tisch

kleine Änderungen vorbehalten!!