



# VALENTINS-MENÜ

**1 Glas Prinzaißchen Rosé Sekt als Aperitif**

## VORSPEISEN-VARIATION

**Genießen zu zweit**

Curry-Zitronengras Suppe | Knuspergarnele  
Vitello mit Tomatenpesto | Grana Padano Küchlein  
Roulade von gebeiztem Lachs und geräucherter Forelle | Crème Fraîche

## HAUPTGANG

**Gebratenes Skrei Kabeljaufilet**

Meerrettich-Soße | Rote Bete Schwarzwurzel | Dill-Kartoffeln

**oder**

**Crêpinette von Kalb und Rind**

Steinpilz | Petersilien-Topinambur | Kartoffel-Lauch-Terrine

## DESSERT-VARIATION

**Zeit zu zweit**

Verschmolzene Mousse von dunkler und heller Schokolade  
Profiterol mit Himbeerschaum | Gelee  
Blutorangen-Ragout | Riesling-Sabayon  
Kaffee-Tonkabohnen Eis | Passionsfrucht-Küchlein

**72 € pro Person**