



5 Gänge Valentinsmenü am 14.02.2018 ab 19 Uhr



Prosecco mit essbarer Hibiskusblüte

/

*Rote Beete Carpaccio mit paniertem Ziegenkäsetaler
und Tymianhonig auf Rucolanest*

oder

Pikante Topinamburcremesuppe mit Rote Beetewürfeln

/

Wasabi -Mousse auf Lachstatar mit Riesengarnele

Hausgemachtes Campari -Sorbet mit Prosecco

*Seeteufel mit Kräuter- Nuss- Haube, auf Perlgrauen und
Rotem Indian Reis, dazu Safransauce und Grilltomaten*

oder

*Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Grillgemüse, Avocado und Uri-Bergkäse
überbacken dazu ein Salatschüsserl*

oder

*Hähnchenbrustfilet mit Uri-Bergkäse überbacken in leichter
Rotweinsauce dazu getrüffeltes Kartoffelpüree*

/

Topfensoufle auf Zwetschgenröster

oder

Kaiserschmarn mit Rumrosinen und Apfelmus

pro Person 49,00 Euro

Bitte reservieren Sie für das Menü !!

Weinempfehlung:

Rotwein: Black Print von Markus Schneider 0,2l / 13,90

Weiswein : Riesling Fuchsmantel von Markus Schneider 0,2l / 13,90

Rosewein: Domaine Lafage Miraflores Rosé IGP 0,2 l / 9,90

Dessertwein: Domaine Lafage Ambré Hors d'Age Rivesaltes AOP 0,05 l / 6,90