

Valentins Menü 2019

Aphrodisiakum aus der Küche

000

Quartett aus den Weltmeeren

Loup de Mer | Jakobsmuschel | Yellow Fin Tuna | Wildfang Garnele

000

Suppenhuhn

Chickenshot | gespießte Bällchen | Petersilienwurzel

000

Kalbsbackerl & Gänseleber

Osietrakaviar | Rosmarin | Sellerie | Möhre

000

Filetsteak vom Simmentaler Rind

Chilijus | Thaispargel | Purpur Süßkartoffeln

000

Schokoladentarte

Erdbeer | Sauerrahm

Menüpreis inklusive Aperitif & Wasser

4 Gänge ohne Kalbsbackerl 61 EUR Weinbegleitung 21 EUR

4 Gänge ohne Suppenhuhn 69 EUR Weinbegleitung 21 EUR

5 Gänge 75 EUR Weinbegleitung 25 EUR

