

Vorspeise

Tatar von Melone und Tomate mit Senfkornpraline	16,90 €
Ravioli vom Rind in Madeirasauce und Sellerie	16,90 €
Wintersalate in Kräutervinaigrette gebackener Kalbskopf und Meerrettich	16,90 €
Kalbsnierchen in Butter gebraten Blumenkohlschaum und Kalbsjus	16,90 €
Filet von der Fjordforelle mit asiatischer Marinade, Papaya, Erdnuss und Gurke	16,90 €

Hauptgerichte

Karotte in verschiedene Texturen Orange und Erdnusspüree	24,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeere und Zitrone	kleine Portion 22,90 € 28,90 €
sanft gegarte Hasenkeule in Johannisbeersauce Sellerie und Speck	32,90 €
Filet vom Skrei auf Misoschaum Gemüse und Butterpüree	34,90 €

Dessert

Joghurtmousse mit Passionsfrucht	9,90 €
Blonde Schokolade mit Zitrusfrüchten	9,90 €
Crème brûlée	7,90 €
Vacherin Mont d' Or mit Sellerie	9,90 €

**Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.*

Valentíns Menü

(vegetarisch)

*Tatar von Tomate
Melone | Senfkornpraline*

*Risotto von Lauchzwiebel
Petersilie | Piment d'Espelette*

*Pilzragout im Reisblatt
Honig | Mangold*

*Joghurt und Passionsfrucht
geeiste Schokolade*

- *3 Gang 67 €*
- *4 Gang 79 €*

Valentins/Monatsmenü

*Ceviche von Garnele
Lauch | Nori*

*Jacobsmuschel
Kürbis | Schalotte*

*Filet vom Kalb
Karotte | Kartoffelterrine | Ochsenschwanzsauce*

Rhabarber | Yuzu | Joghurt

- *3 Gang 69 €*
- *4 Gang 79 €*