

Menü zum Valentinstag

am Mittwoch, den 14. Februar 2018

Aperitif- Empfehlung:

Weingartener Pinot Sekt brut
mit Granatapfellikör und Granatapfelkernen
€ 5,20

Weinempfehlung:

2015 MAN Sauvignon Blanc

Warrelwind Western Cape South Africa
0,25L € 4,90
0,75L € 14,50

2011 Pinot blanc trocken

Gutsabfüllung Heitlinger, Kraichgau
0,25L € 5,20
0,75L € 15,00

2013 Vino Tinto Roble

Tempranillo & Cabernet Sauvignon, Syrah
Finca Constantia DO Tierra de Castilla
0,25L € 5,90
0,75L € 17,50

2013 Spätburgunder

„Hand in Hand“

Abfüller Klumpp & Näkel,
0,25L € 9,50
0,75L € 28,00

2009 Bechtheimer Stein

Beerenauslese, Deutscher
Prädikatswein Gutsabfüllung
Dreissigacker, Rheinhessen
0,1 L € 4,50

Menü

Roulade von Perlhuhn und Ente
auf dreierlei Linsen mit
Feldsalatbukett
in Kartoffel- Walnussdressing



Safranessenz mit Forellenkaviar,
argentinischer Rotgarnele,
Hummerravioli und Gemüseperlen



Lammrückenfilet im Kräutercrêpe
auf Tomatensugo,
Kartoffelbaumkuchen
und Frühlingsgemüse



Traumsoufflé für Verliebte
mit gebackener Mango,
Passionsfrucht
und Schokobanane

€ 51,50 pro Person

