

Romantisches Candlelight-Dinner zum Valentinstag

Donnerstag, 14. Februar 2019, ab 18:00 Uhr

Zum Anstoßen: 1 Glas (0,1 l) Crémant Rosé zu € 6,50

1. Gang

Wildkräutersalat mit einem Honigdressing,
dazu ein Kräuter Blini mit Felchen Kaviar

2. Gang

Bisque vom Hummer mit Hummer als Einlage

3. Gang

Hausgemachte schwarze Meeresfrüchte Tortelloni
mit Safranschaum

4. Gang

Hausgemachtes Rosensorbet mit Vodka

5. Gang

Duett von gebratenem Rinderfilet und Ziegenrücken,
auf einem Bohnen-Birnen-Gemüse,
dazu Petersilienwurzel-Kartoffel-Püree

oder

Bodensee Kretzerfilet, Gamba und Jakobsmuschel
gebraten auf Zuckerschoten,
dazu Wildreis und eine Orangenbuttersauce

oder

Hausgemachte Nudeln
mit einem Ragout aus Pilzen und Pastinaken,
dazu Bio-Ziegenfrischkäse aus dem Deggenhauser Tal

6. Gang

„Der Rosenkavalier“ – Bio Kuhmilchkäse mit fein
duftenden Rosenblättern umhüllt, mit hausgemachtem
Früchtebrot, schwarzen Nüssen und Früchtesenf

7. Gang

Crème Brûlée von Rosmarin mit Quittengelee
und Zitronensorbet

Als 7-Gang-Menü € 88 Als 4-Gang-Menü € 48
(Hauptgang, Rosensorbet und 2 weitere Gänge zur Wahl)

Auf Wunsch mit Weinbegleitung, 4 Weine à 0,1 l zu € 19