

Valentins Menü



AMUSE GUEULE

VORSPEISE

IN ROTE BEETE GEBEIZTE FORELLE
KAVIAR & KOHLRABI | ZITRONE

ZWISCHENGANG

RAVIOLI VON DER LUGEDER ENTE
JUS & ORANGENSCHAUM | SELLERIECREME

HAUPTGANG

HIRSCHRÜCKEN | MALZ | ROTKRAUT
WILDER BROKKOLI & SCHWARZWURZEL | MARONEN-MISPELPÜREE

ODER

WOFSBARSCH | CHAMPAGNER- BEURRE BLANC
PETERSILIENWURZEL | KARTOFFELKÜCHLEIN

DESSERT

SCHOKOLADEN-NOUGATSCHNITTE
HIMBEERE | WALNUSS-ROSMARINEIS

BEGINN 18:30 UHR

72 EUR PRO PERSON INKL. 1 APERITIF

