



VALENTINSMENÜ

14. Februar 2023

APERITIF

Cocktail Valentine Sweety

Havana Rum | Erdbeer | Sahne | Maracuja | Kokos

MENÜ

Sinnliche Lachspraline

gebackene Garnele | Romana Salatherzen | feurige Wasabi-Mayonnaise

Verführerisches Spinatsamtsüppchen

Muskatnuss | Bacon

Genussvolle Tranche von der Barbarie Entenbrust

getruffeltes Kartoffelpüree | Möhrenherzen | Preiselbeer Jus

Zartschmelzender Schokoladentraum

Soufflé, Mousse und Eis von der Schokolade | frische Beeren

€ 49 pro Person inklusive Begrüßungscocktail
ab 2 Personen

Wahlweise offerieren wir Ihnen ein begleitendes Weinpaket zum Menü:

BEGLEITENDES WEINPAKET I:

0,1 | Glas Crémant de Loire Ackerman Cuvée Privée Brût A.O.P

0,1 | Glas Riesling Valkenberg, Qualitätswein, Rheinhessen

0,1 | Glas Aldonia Vendimia Cuvée Garnacha, Tempranillo, Bodegas Aldonia, Rioja

0,1 | Glas 360° Rosé Cuvée I.G.P, Loire

€ 19,50 pro Person

BEGLEITENDES WEINPAKET II:

Mineralwasser mit / ohne Kohlenäure nach Belieben

0,1 | Glas Crémant de Loire Ackerman Cuvée Privée Brût A.O.P

0,1 | Glas Riesling Valkenberg, Qualitätswein, Rheinhessen

0,1 | Glas Aldonia Vendimia Cuvée Garnacha, Tempranillo, Bodegas Aldonia, Rioja

0,1 | Glas 360° Rosé Cuvée I.G.P, Loire

Kaffee - & Tee Spezialitäten nach dem Essen nach Belieben

EUR 29,50 pro Person