

14.02.2024
VALENTINSTAG
CANDLELIGHT-DINNER



Apertif & Gruß aus der Küche

Airone Passione Amalfi – Airone Rosso Aperitivo, Passionsfruchtsaft & Limoncello
(oder alkoholfreie Alternative)

Trilogia d'Antipasti

White Tiger Garnelen in Yuzu-Cocktailsauce und Avocado
Rote Bete mit Babyblatt-Spinat, Pecorinokäsecreme und karamellisierten Walnüssen
Carpaccio vom getreidegefütterten Rinderfilet mit Basilikumpesto, Pinienkernen und Parmigiano Reggiano

Hauptgang zur Auswahl

Seezungenfilets an Orangen-Reduktion und Pistazien-Granola,
auf Bio-Wurzelgemüse-Caponata und Thymiankartoffeln

Kalbsrückenmedaillons tranchiert mit Spitzmorcheln, Gorgonzola DOP und Rosmarin,
serviert mit Brokkoli-Rosen, Vichy-Karotten und Thymiankartoffeln

Spaghetti "De Cecco" aus dem Bio-Berg-Parmesanlaib DOP mit Trüffel-Parmesansauce
und frischem schwarzen Perigord-Trüffel „Nero Pregiato“ (3 Gr.)

Süße Verführung

... unseres Pâtissiers 

88 Euro p.P. inkl. Aperitif
(Geringfügige Änderungen am Menü vorbehalten)

Flexibler Beginn nach Wunsch zwischen 17:30 Uhr und 20:00 Uhr.
Tischreservierungen online auf unserer Webseite über Opentable mit entsprechender Anzahlung.