

Valentinsdinner

Amuse für Verliebte

der Beginn ist immer eine kleine Überraschung

*

angenehmes Beisammensein

unsere verbindende Suppe

fein geschäumt - ein liebenswertes Miteinander

**

Feines Geniessen

souse vide gegartes - zart rosa gebratenes Schweinefilet in Tranchen geschnitten

angerichtet mit Portweinkirschen

einem zart cremigen Möhren-Buttergemüse von jungen Bundmöhren

serviert mit herzigen hausgemachten Semmeltalern

eine leichte, mit Champagner verfeinerte Sauce rundet diesen Gang ab.

„Herzfrüchte

auf einem zart schmelzenden Vollmilch-Schokoladen-Spiegel

dazu einen Sahne-Vanille-Schaum

abgerundet mit einer feinen Kugel Haselnuss-Eis mit kleinen Haselnuss-Stückchen

serviert mit einer gebackenen-Überraschung

14. FEBRUAR 2019

19.00 UHR

UM RESERVIERUNG WIRD GEBETEN

Tel.: 05861 9 860 860