

Unser Valentinsmenü

“crazy in love“

APERITIF

PROSECCO

mit Thymian und Granatapfel

AMUSE GUEULE

CEVICHE

vom Thunfisch mit hawaiianischer Vinaigrette

VORSPEISE

TAGLIATELLE

mit italienischen Strauchtomaten, Rucola, Chiliöl
und einer gegrillten Riesengarnele

HAUPTGANG

GRILLSAMPLER

Beef Cut von der deutschen Färse, Hähnchenbrust und
deutsches Landschwein, pikant mariniert

oder

FRISCHLACHS

gegrillt mit Olivenöl, Limette, Rosmarin und Weißwein

zum Teilen: Wintergemüse (bunte Beete, Möhren &
Romanesco), Grillsaucen und Trüffel-Kartoffelstampf

DESSERT

TRILOGIE „CRAZY FÜR ZWEI“

Pavlova, Beerenmousse und Heart Pops

Gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische oder vegane
Alternativen an

39,50 € pro Person