



14. 2. 2019

VALENTINSTAGMENÜ

1 Glas Prosecco
Grüß aus der Küche

Hummer-Schaumsuppe
mit Garnelenspieß und Mascarpone-Nockerl

Tagliatta di manzo
Rib-Eye (sous vide gebraten)
auf hausgemachten Trüffel-Tagliatelle in Steinpilzcreme
mit Baby-Blattspinat und getrockneten gelben Kirschparadeisern

oder

Gegrillter Schwertfisch
auf Limonenrisotto, mit schwarzen Oliven
und Mangold-Obessauce

Schoko-Törtchen mit flüssigem Kern, Waldbeerragout
und Vanille-Eis

Preis pro Person 38,- €

