

Menu d'Amour
am 16. Februar 2019

Amuse Gueule



Tatar vom Seesaibling
mit geräuchertem Zwiebelmousse,
Maiscreme und gepickelte Gurke



Blumenkohlschaumsuppe mit Kräutercroûtons,
Speckflan und Trüffel



Cassissorbet mit Prosecco aufgegossen



Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
an Orangenglace und Portweinjus
mit Kapuzinermousseline,
Walnusscrème und Nashi-Birnenragout



Crème brûlée mit Beerenobst
und Pistazieneis

3 Gänge € 40,00

5 Gänge € 50,00

Als Aperitif empfehlen wir:

Glas Champagner Ruinart Rose
0,1 l € 12,00

Weinbegleitung:

2017 Sauvignon
Kellerei St. Pauls
Südtirol
0,75 l € 29,00

2014 Barbera d'Alba DOC
Weingut Giacosa Fratelli
Piemont
0,75 l € 36,00

Wir wünschen Ihnen romantische Stunden
in unserer Lounge!