

---

## VALENTINSTAG MENÜ / MENU SAINT-VALENTIN

Entenleberterriner im Baumkuchen Mantel  
Portweinfleigen, Pumpernickel, Thymian  
*Terrine de foie gras en robe de bûche*  
*Figues au Porto, pain de seigle noir, thym*

---

Gebratene Jakobsmuschel  
Mango-Chilli Chutney, Avocado  
*Coquille Saint-Jacques rôtie*  
*Chutney à la mangue au piment, avocat*

---

Roulade von Seezunge und Hummer  
Blattspinat, Champagner Schaum  
*Roulade de sole et homard*  
*Feuilles d'épinards, sauce au champagne*

---

Gebratenes Kalbskarree  
Koriander Jus, Griess Schnitte  
Sautierter Broccoli, Sojasprossen, Macadamia Nüsse  
*Carrée de veau rôti*  
*Jus à la coriandre, tranche de semoule*  
*Brocoli sauté, pousse de soja, noix de macadamia*

---

Himbeer-Limettenmousse, Ananas Carpaccio, Schokoladen-Ingwer Sorbet  
*Mousse au framboise et citron verte, carpaccio d'ananas, sorbet au chocolat et gingembre*

3 Gang Menü / <i>menu à 3 plats</i>	95.00
4 Gang Menü / <i>menu à 4 plats</i>	120.00
5 Gang Menü / <i>menu à 5 plats</i>	140.00