

Menü zum Valentinstag

*Marinierter Orangen-Fenchel-Salat
mit einer gefüllten Gebäckteigstange*

dazu

*2009 Rose aus der Magnumflasche
Chateau Lamarque/ Longuedoc*

Möhren-Ingwer-Süppchen

*Erotisierendes Artischocken-Oliven-Ragoût
mit einem gebratenen Filet vom Wolfsbarsch*

dazu

*2009 Weißburgunder Kabinett
Schloss Proschwitz
Prinz zur Lippe*

*Gebackene Maishähnchenbrust auf einem Rote-Beete-Risotto
und sautiertem grünen Spargel*

dazu

*2009 Saint Amour „vers l'église“
Domaine de la Cave Lamartine Bernadette Spay
Beaujolais*

*Knisternes Tonkabohnenmousse
mit Rosenblüteneis und Granatapfel*

*Der Preis des Menüs beträgt 66,69 Euro
inklusive einem „königlichen“ Kir Royal zum Aperitif
und begleitender Weine*