



Apéritif

Champagner

<i>O.J. Champagne Hugues Godmé</i>			
<i>Jardins Premiers La Réserve</i>	<i>0,1l</i>	<i>€</i>	<i>12,50</i>
<i>O.J. Champagne Hugues Godmé</i>			
<i>Grands Jardins Le Rosé</i>	<i>0,1l</i>	<i>€</i>	<i>15,00</i>

Weißwein

Gavi di Gavi DOCG, Villa Sparina *0,2l € 12,50* *0,75l € 43,00*

Rebsorte: Cortese

Leuchtend strohgelb präsentiert sich dieser Gavi mit dem sauberen, intensiven Duft nach Äpfeln und Blumen.

Die angenehm erfrischende Säure verleiht ihm Lebhaftigkeit und Finesse.

Rotwein

Valpolicella Superiore DOC *0,2l € 10,50* *0,75l € 36,00*
Agricola Fratelli Tedeschi

Rebsorten: Corvina / Corvinone / Rondinella

Leuchtendes Rubinrot mit einem Bouquet ausgewogener Frucht. Gute Struktur, gehaltvoll, rund und weich, anhaltender Abgang.

Valentinstags – Menü 2024

Carpaccio von der Roten Beete und Jakobsmuscheln

€ 20,50

** * **

Duett von Tomaten und Zucchini Süppchen

€ 8,50

** * **

Gebratenes Steinbutt-Filet

auf Erbsenpüree mit Pancetta

als Zwischengang € 22,50 / als Hauptgang € 32,00 €

** * **

Rosa gebratene Entenbrust an Wirsinggemüse mit

Kartoffel-Sellerie Püree mit Honig-Jus

€ 32,00

** * **

Kaffeemousse mit marinierten Beeren und weißem

Schokoladeneis

€ 13,50

4 Gänge € 74,00

5 Gänge € 92,00

*Informationen für Allergiker bei unserem Service
und in unserer Allergiker Karte*