

VALENTINS

MENU

VORSPEISE

*Flusskrebs-Raviolo
in Estragon-Beurre-blanc & Forellenkaviar*

HAUPTGANG

*Rehrücken | Sauerkirschen-Sauce
schwarzen Walnüssen Rosenkohlblätter | Gewürzschmarrn*

oder

*Roulade vom Ostsee Zander | Loktower Lachsforelle
im Wirsingmantel | Wermutschäumchen | Vichy-Möhren
Schlosskartoffeln*

oder

*Gebratener wilder Brokkoli | Püree von Werderaner Süßkartoffeln
Nüssen | Salsa Chimichurri*

DESSERT

*Dessertvariation zum Teilen & Verlieben
Crème Brûlées | Cassis Sorbet | Maccarons | frische Beeren*

MENÜPREIS PRO PAAR 99€
MIT WEINBEGLEITUNG 139€