

Valentinstags-Dinner

VORSPEISE

Geräucherte Entenbrust

auf Apfel-Sellerie, Zupfsalaten und kandierten Walnüssen

oder

Vegetarisch geschmorte Birne

mit Balsamico auf Apfel-Sellerie, Zupfsalaten und kandierten Walnüssen

Zusatzstoffe & Allergene: 2, 5, F, H2, I, G, 14

ZWISCHENGANG

Nudeln aus dem Hause Specht

mit frischem Wintertrüffel und Grana Padano

Zusatzstoffe & Allergene: A1,C,G,I,N,G

HAUPTGANG

Rinderfilet

an Wacholderjus, Kartoffelmousseline und rotem Baby-Leaf

oder

Pochierter Lachs und gegrillte Jakobsmuschel

an Kaviar-Beurre-Blanc Kartoffelmousseline und rotem Baby-Leaf

oder

Vegetarisch pochiertes Bio-Ei

an Schnittlauch-Beurre-Blanc, Kartoffelmousseline und rotem Baby-Leaf

Zusatzstoffe & Allergene: I, N,C,D,M,N,B, G, 14

DESSERT

Schokoladen Tarte

mit flüssigem Kern, Ananas-Ragout und Himbeersorbet

Zusatzstoffe & Allergene: A1, C, G, 7, 8