

Cuisine d'Amour



Tataki vom Färöer Lachs

an Glasnudelsalat mit Limetten-Miso Mayonnaise

Sauvignon Blanc, WG Beck, Südpfalz

Krustentier-Bouillabaisse

mit Sauce Rouille und Weißbrot-Croûton

Grüner Silvaner, WG Knewitz, Rheinhessen

Ahrtaler Lammfilet vom Grill

auf Safran-Risotto mit wildem Pak Choi

Weißburgunder S, WG Kallfelz, Mosel

Frucht-Sorbet

Pluma vom Iberico Schwein

oder

Tranche von der Bauern-Entenbrust

Peperonata, Spinat-Gnocchi und Chimichurri

Schelinger Merlot, WG Schätzle, Kaiserstuhl

Gebackene Rosen-Waffel

mit Herzkirschkompott und Champagnereis

Rosenkavalier, Vino da Tavolo, Ritterhof, Kalterer See, Südtirol

Menü komplett € 95,00 p.P., Menü 3-Gang € 79,00

Komplett € 139,00 p.P.

Mit Aperitif, begleitenden Weinen/Säften, Mineralwasser und Kaffee

Mögliche Änderungen bleiben uns vorbehalten!