



Menü „San Valentino“

Gebackene Garnele im Pankomehl &
Thunfisch-Sashimi in Sesam und Soja-Wasabi-Mus

Medaillons vom Seeteufel auf Erbsen-Fregola

oder

Kalbsfilet auf Apfel-Calvados-Kompott
und getrüffeltes Kartoffelpüree

Weisse Mousse au chocolat mit Himbeermark

Menüpreis p.P.

59,-