

Menü zum VALENTINSTAG



Vorspiel

Bruschetta | grünem Spargel
Rote Beete Carpaccio | Karamellisiertem Ziegenkäse
Tagliata vom Angus Rind | Roma-Tomaten | Pesto
Crepe | gebeiztem Saibling | Dillcreme
Bresaola | Rucola | Parmesan

Höhepunkt

zur Auswahl

Kikok-Maispouardenbrust
Thymian-Honig glaciert Frühlingsspitzkohl
Vanillekarotten | Avocado-Kartoffelstampf
- - - - -

Duett vom Norweger Lachs
Gamba im Tempura | Basilikumschaum
gegrillte Zucchini-fächer | Safran-Risotto
- - - - -

Steinpilz-Tortelloni in Trüffelsahne | Vegetarisch
Kräuterseitlingen | gegrillter Brokkoli
Wildkräuter und Parmigiano

Süße Sünde

Vanille-Creme bruléé
Passionsfrucht-Sorbet | Bunte Beeren
Lotus-Crumble

Guten Appetit!

Menü pro Person 52,50 € | Vegi Hauptgang 44,50



SCHÜTZENHAUS
RESTAURANT | EVENTS | CATERING