

# Valentinstags-Abendmenü

EIN BESONDERER ABEND FÜR ZWEI WIR BITTEN UM VORHERIGE RESERVIERUNG



## **Aperitif**

Crémant Rosé € 8,00

#### Weißwein

Riesling, trocken
Albert Kallfelz, Mosel
Animierender frischer Duft.
Fein mineralischer Geschmack.

#### Rotwein

Montepulciano d' Abruzzo, trocken
Farnese Vini, Italien
Leuchtend tiefrote Farbe und eine kraftvolle Tanninstruktur
sowie herrliche Aromen von Waldbeeren.

0,21 € 7,50 0,751 € 29,00

### Dessertwein

Kracher, Cuvée Beerenauslese Restzucker 110,5 g/l

5cl € 7,50

Digestif

Göbel's Himbeere

4cl € 9,50

Ikarimi Lachsfilet/Basmatireis Avocado/Dashivinaigrette/Shisokresse

\* \* \*

Steckrüben-Champagnersüppchen Weiderind-Tramezini

Ricotta-Trüffelravioli/Blumenkohlschaum Pilzsud/Sauerampfer

Geangelter Wolfsbarsch/Parmesanschaum/Basilikumöl Pak Choi/geröstete Pasta Fregola

oder

Rosa Kalbsfilet/Trüffel/Madeirajus wilder Brokkoli/Kartoffelplätzchen \* \* \*

> Kirschsorbet Schlitzer Burgengin

Mille feuille von weißer Schokolade Haselnusseis/Himbeeren

pro Person 4-Gang Menü inkl. Sorbet 58,00 € 5-Gang Menü inkl. Sorbet 67,00 €

