

VALENTINSTAG – Menüs für Verliebte

Getrübte Weidenlust

Rucola-Linsensamtsüppchen

mit Schweinebauch im Parmesanmantel, dazu hausgebackenes Lavendelbrot

Flanksteak "rosa gegart"

mit einer Kruste aus Oliven und Aubergine, dazu getrübte Waldpilze, geräucherte Rosmarinkartoffeln und eine Sauce aus Schalotten, Chili und Espresso

Zabaglione "halbgefroren"

mit Frucht im Karamellnest und Pistazienschaum

Der verliebte Lachs trifft die süße Verführung

Muschelcremesüppchen

mit gebackenem Pulpo und Ingwermousse, dazu hausgebackenes Rucola Brot

Lachsfilet "im Pergament gegart"

mit feinem Raucharoma, dazu frischen Babyspinat, Rote Bete-Risotto und einen Schaum aus Safran und Krabben

Schokoladenmousse

mit flüssigem Himbeerkern und hausgemachter Eispraline

Unsere Weinempfehlung zum Valentinstag

"Schmetterlinge im Bauch"

Badischer Rosé Cuvée von Kiefer
feinherb, QbA