



Valentinstag

4-GANG MENÜ

WOLFSBARSCH CEVICHE

Frischster Wolfsbarsch, hauchdünn geschnitten und in einer erfrischenden Marinade aus Limette, frischen Kräutern und einer leichten Note Chilli eingelegt

ODER

VITELLO TONNATO

Zarte, fein geschnittene Kalbsfleischscheiben, umhüllt von einer eleganten Thunfisch-Creme, verfeinert mit einem Hauch Zitrone und Kapern.

SPAGHETTI MIT KAVIAR

Frisch zubereitete Spaghetti, al dente gekocht und verfeinert mit edlem Kaviar

SCHWERTFISCH-FILET MIT GREMOLATA

Zart gebratenes Schwertfischfilet, serviert mit einer aromatischen Gremolata aus Zitrone, Knoblauch und Petersilie, die ihm eine herrlich frische Note verleiht. Dazu gesellen sich Babyspinatblätter und knackige Karotten.

ODER

T-BONE STEAK (ein Teil)

Ein saftiges T-Bone Steak, fein gebraten und begleitet von goldbraun gerösteten Kartoffeln, die in einer verführerischen Knoblauch-Rahmsauce schwelgen.

MINZE-SCHOKO TRÜFFEL

Zum knönnenden Abschluss: Feine, handgerollte Trüffel, die sich in einem harmonischen Zusammenspiel aus intensiver Schokolade und erfrischender Minze entfalten.

p.P. € 55

