



## MENÜ ZUM VALENTINSTAG 2018

---

Zum Valentinstag hat unser Küchenteam um Küchenchef Patrick Fischer ein erlesenes Menü zusammengestellt. Die Zutaten und Gerichte wurden speziell für diesen Tag ausgewählt.

### TATAR VOM YELLOW FIN THUNFISCH

Granatapfel | Avocadocreme | leichtes Curry-Sesamöl | Wildkräuter

11,-

Der rote *Granatapfel* ist das Symbol der Liebesgöttin Aphrodite. Die wertvollen Omega 3-Fettsäuren des *Thunfischs* fördern nachhaltig die Durchblutung und somit die Erregbarkeit.

### URKAROTTEN-INGWERSÜPPCHEN

gebackenes Wachtelei | Kräuteröl

8,-

Die Inhaltsstoffe von *Wachteleiern* helfen dem Körper zu entspannen. *Ingwerknolle* gilt als Aphrodisiakum, welches schon die alten Chinesen kannten.

### KALBSFILET UNTER DER PILZKRUSTE

Szechuan-Pfeffer-Jus | gebratener grüner Spargel | Kräutersaitlinge | violettes Kartoffelpüree

25,-

*Szechuan-Pfeffer* bewirkt beim Essen ein Gefühl von Prickeln auf den Lippen und im Mund. In Verbindung mit den anderen Komponenten wird daraus ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

### DREIERLEI VON EDELSCHOKOLADEN

Himbeer-Chili-Ragout | Rosenparfüm | Tahiti-Vanilleeis

9,-

Die *Rose* ist das Symbol der Liebe. Sie verfeinert die Schokolade. Mit dem leichten Chiliaroma, welches heiß macht in jeder Hinsicht, wird dieses Dessert zu etwas ganz Besonderem.

Menüpreis 3-Gang:	Suppe-Hauptgang-Dessert	42,00 €
Menüpreis 3-Gang:	Vorspeise-Hauptgang-Dessert	45,00 €
Menüpreis 4-Gang:	Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Dessert	52,00 €