

Cuisine d'Amour



Gegrillte Jakobsmuschel
auf Rote Bete mit Wasabi

Tataki vom Thunfisch
mit Couscous, Avocado und Granatapfel

Skrei-Loin an der Haut gebraten
an Honig-Senfsauerkraut

Frucht-Sorbet

Münsterländer Kalbsfilet-Medaillon
unter einer Kräuterkruste

oder

Saltimbocca von der Perlhuhnbrust
Petersilienwurzel/Karotte/Polenta/Chilischokoju

Gebackene Rosen-Waffel
mit weißem Schokoeis

Menü komplett € 89,00 p.P., Menü 3-Gang € 65,00

Mit Aperitif, begleitenden Weinen, einer Flasche 0,7 Mineralwasser und Kaffee
komplett € 129,00 p.P.

Mögliche Änderungen bleiben uns vorbehalten!

Cuisine d'Amour-Vegi



„Eifelmilde“ vom Vulkanhof

an Roter Bete mit Feldsalat und karamellisierten Walnüssen

Curryschaumsüppchen

mit Falafel und Shitakepilzen

Wintercous-Cous

mit geschmortem Fenchel und Safran-Orangensud

Frucht-Sorbet

Gebratene Spinatnocken

auf Petersilienwurzeln mit Belper Knolle und Tomaten-Ragout

Gebackene Rosen-Waffel

mit Champagner-Eis

"Rosenkavalier" Rosenmuskateller

Weingut Ritterhof, Tenuta, Südtirol

Vegetarisches Menü komplett € 72,00

Menü ohne Suppe € 62,00, ohne ZWG € 59,00

Mit Aperitif, begleitenden Weinen, einer Flasche 0,7 Mineralwasser und Kaffee
komplett € 115,00 p.P.