

# 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.