

# **Valentins-Menü 1**

## **Einfach finalisieren**

Dank beiliegender Anleitung ist das Gericht mit wenigen Handgriffen zubereitet.

Krusti & gesalzene Butter

Gruß aus der Küche

## **Isländischer Lachs**

gebeizt mit Kaffee & Langpfeffer

Spargelpanna Cotta

## **Kürbis-Ingwer Suppe**

Chili-Garnelen

## **Skreifilet en Papillote**

mediterran

Safranrisotto

## **Mousse au Chocolat**

Tonkabohne & Kirschen

## **hausgemachten Pralinen**

**Die Genuss-Box ab zwei Personen – 69 EUR pro Person**

Gut gekühlt auch am nächsten Tag lecker

## **Gillardeau Austern**

6 Stück 29,00

## **Kaviar**

Caspian Gold

„Premium Selection“

30 gr. Dose 40,00

50 gr. Dose 60,00

Dazu empfehlen wir unseren Haus-Champagner

## **Champagne Ar Lenoble Dosage Zero**

0,75l Flasche 40,00

## **Valentins - Menü 2**

### **Unsere 14 Köstlichkeiten für Zwei (Kalt)**

Krusti & gesalzene Butter

Gruß aus der Küche

Wildgarnele

Grillgemüse

Langusten-Tatar

Isländischer Lachs

gebeizt mit Kaffee & Schoko- Langpfeffer

Spargelpanna Cotta

Nordseekrabben

weiße Tomatencreme, Estragon

Lachshaus Riga

Zarenlachs – mild geräuchert

Salitsch – edelstes Graved

Reibepätzchen, Honig-Senf Sauce

Oktopus

auf Thai-Art

Sellerie-Granatapfel Taboulé

Vitello tonnato

nach Art des Hauses

Hamachi / Gelbflossenmakrele

asiatisch mariniert

Cheesecake

Maracuja

Mousse au Chocolat

Tonkabohnen, Kirschen

hausgemachte Pralinen

**Die Genuss-Box ab zwei Personen – 69 EUR pro Person**

Gut gekühlt auch am nächsten Tag lecker