



Unser Valentins-Menü

Zum Fisch

2016 er

Spätburgunder

Rosé, Kabinett

trocken

Weingut Engler

Müllheim

Zum Fleisch

2011 er Rotwein-

Cuvée

Frauenfels

(Blaufränkisch

Cabernet

Sauvignon

Merlot)

Qualitätswein,

trocken



2015er Laufener

Altenberg

Muskat-Ottonel

Kabinett, mild

Winzerkeller

Laufener Altenb.

Weinset zum Fisch

€ 6,50

Glas Crémant Sektellerei Reinecker, Auggen



Gruß aus der Küche / Amuse Bouche



Feine Karottencrèmesuppe

Crémeuse de carottes



SKREI Winterkabeljau natur gebraten

Graupen-Kürbis-Risotto

mit feiner Weissweinsauce

SKREI cabillaud nordique rôtie

sur Risotto d´orge aux potiron

Sauce au vin blanc

Oder / OU

Feines Rinderfilet mit feiner Bärlauchjus

In Kräutern gebratenen Champignons

Graupen-Kürbis-Risotto

Filet d´boeuf rôtie, Jus à l´ail d´ours

sur Risotto d´orge aux potiron

champignon rôtie aux fines herbes



Creme Brûlée mit Himbeersorbet

Crème Brûlée et sorbet de framboise

Menü-Fisch inkl. Aperitif € 41.00 pro Person

Menü-Fleisch inkl. Aperitif € 44.00 pro Person

Weinset zum Fleisch 9,50