



Sankt Valentins – Menu 2021 / Menu de la Saint Valentin 2021

Abholungen Samstag 13. Februar 16 Uhr 30 bis 19 Uhr

+ Sonntag 14. Februar 2021 ab 10 Uhr 30 bis 12 Uhr 30

>> **Bestellungsannahme bis Donnerstag 11. Februar 21 Uhr!!!**

A emporter le samedi 13 février de 16 h 30 à 19h et dimanche 14 février de 10h30 à 12h30

>> **Commande jus' au jeudi 11 février 21h !!!**

***Eine perlende Rose Schaumweinflasche gratis ab 2 Personen Bestellung!**

***Une bouteille de boules rosé à partir de la commande de 2 personnes gratuit !**

3 Amuses bouche

Rinder Carpaccio, Raukesalat, Gänsestopfleber (Separat) Sellerie Trüffelremoulade
Carpaccio de boeuf, rucola, terrine de foie gras d'oie (séparé) rémoulade de céleri aux truffes

Jakobsmuscheln mit Lardo di Colonnata & Scampi überbacken
St. Jacques et scampis snackées, Lardo di Colonnata et le tout gratinée

ODER / OU

Sauerkrautsuppe mit Fisch Variation, Safranfäden und Riesling
Soupe de choucroute, poissons, fils de safran et Riesling

Sorbet au citron, Prosecco et Grappa

Regionales Kalbsfilet mit Waldpilzen Sauce, Wok Gemüse an natives Olivenöl
Kartoffelgratin Dauphinois
Filet de veau régional, sauce aux champignons des bois, légumes au Wok, Gratin Dauphinois

ODER / OU

„Skrei – Kabeljau Rückensteak“ Fisch der Verliebten, Mediterranen Art gegart in der Folie
Dos de cabillaud « Skrei » poisson des amoureux à la Méditerranéenne

Kleiner Eiskuchen « Sankt Valentin »
Petit gâteau glacé de la « Saint Valentin »

Menu à 49 € pro Person / Par personne

Eine perlende Rose Schaumweinflasche gratis ab 2 Personen Bestellung!
Une bouteille de boules rosé à partir de la commande de 2 personnes gratuit !