

ISARFELIN

Valentinstags-Menü

Aperitif & Amuse Bouche

Blutorangen-Spritz

gebackene Garnele | Karotten-Ingwersuppe

gebeizter Saibling

gegrillte Romanasalatherzen | Himbeere

Joghurt | Croutons

Tataki vom Rinderfilet

Rettich | Grapefriut | Wakame | Wasabi

pochierter Kabeljau

marinierte Nordseekrabben | Erbse & Karotte

Lardo | Speckschaum

oder

Kalbsrücken

getrüffeltes Schwarzwurzelragout | Maroni

Preiselbeere | Trüffeljus

Schokoladen-Fondue

Weintrauben | Ananas | Erdbeeren

Banane | Marshmallow | Apfel & Birne

Menü pro Person inkl. Shuttle-Service 79 €

optional Weinbegleitung pro Person 49 €

Alle Preise sind inkl. MWST

