

ISARFEIN

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

getrüffelttes 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

