

Aperitifempfehlung

Pinot Blanc
Weinhaus Pfaffenweiler – Markgräflerland

Brandstifter Gin
Destille Gatow/Berlin – mit Aqua Monaco Tonic

Weinempfehlung

Chardonnay 2016
Weingut Klieber – Hangen – Rheinhessen

Merlot 2016
Weinhaus Pfaffenweiler – Markgräflerland – Baden

Sancerre 2015
Domaine Bailly-Reverdy, Venuoize-Sancerre, Frankreich

Châteauneuf du Pape 2015
Pasquier Desvignes, Romanéche Thoins, Frankreich

Digestifempfehlung

Riesling Auslese 2016
Bensheimer Kirchberg – Hessische Bergstraße

Tresterbrand
Brennerei Prinz zur Lippe – Weimar

Valentins-Menü

Amuse - Bouche
Praline von der Wachtel auf Süßkartoffelmousse

Carpaccio von Lachs und Jakobsmuschel
mit Salatspitzen und Honig-Senf-Dressing

Galantine von der Landente
auf Apfelsalat und Wildheidelbeeren

Filet vom Nordseesteinbutt
auf Steckrüben-Schwarzwurzel-Stampf

Schulter vom Rehbock in Burgunder pochiert
auf Spitzmorchelrisotto

Rosenblütenparfait mit Champagnersorbet
verfeinert mit Melissen-Kardamon-Öl und Beerensugo

5 Gänge 54,00 € pro Person
4 Gänge 45,00 € pro Person (ohne Carpaccio)