



**Menü zum Valentinstag
am 13. und 14. Februar 2010**

Räucherlachs auf Blinis
mit Keta-Kaviar und Wasabicrème

Rote Bete Ravioli mit gebratenen Jakobsmuscheln
und verbotenem Apfelschaum

Rosa gebratenes Medaillon vom Kalbsrücken
mit Flusskrebs-Wan Tans auf Flusskrebsschaum

Himbeer-Pistazien-Törtchen
auf Himbeerfruchtspiegel

€ 45,00/ Person

Aperitif

Campari Royal € 4,50

Weinempfehlung

2007er CUSTOZA Vedetta del Re € 3,00/ 0,1 l
Montesor, Verona, Venetien

2007er Fleurie „Château de Labourons“ € 3,50/ 0,1 l
Beaujolais Rouge

Übernachtungsarrangement

1 Übernachtung im Themen-Doppelzimmer € 104,00
inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet