



Valentinstagsmenü

Cremant Rosé „Cuveé Excellence“

Bouvet-Ladubay, Saumur, 100% Cabernet Franc
traditionelle Flaschengärung
helles rosa mit leicht violetten Reflexen
Duft erinnert an reife Himbeeren
6,00 €

Menü für 2 Personen

Canneloni aus rosa gebratenem Rücken vom Weiderind
gefüllt mit Endivie, Boskop, Walnüssen und Schmand



„Coquelet“

Junges Frazosen-Huhn im Ganzen gegart für 2 Personen
auf Wirschingemüse, Ofenmöhren und hausgemachten Gnocchi in Salbeibutter



Mousse von der Herrensokolade
Birnenragout, Himbeersorbet und Eierlikör

oder

Käse aus dem Odenwald vom „Marktsteinhof“
mit Birne und Schwarzen Nüssen

3 Gänge Menü 39,00 €