

Unser Valentins-Spezial

Aperitif
Valentinstags-Cocktail

Menü

*Hummer Bisque mit Zuckerschoten, Kräuterseitlingen
und Limonen-Crème-Fraîche*



*Gebratene Jakobsmuschel in der Schale
auf Fenchel-Blutorangensalat*



*Pochierter Winterkabeljau
mit gebratenem grünen Spargel,
karamellisierte Feige, Safranschaum und Butterkartoffeln
oder*

*Rib Eye vom Tauberfränkischem Rind
mit Café de Paris-Butter,
grüner Spargel und Butterkartoffeln*



*Weißes Schokotörtchen mit flüssigem Kern
und dunkles Schokoladen-Chili-Sorbet*

pro Person (inkl. Aperitif) € 67,50

 SEBALD