

# Valentins-Menü

APERITIF 2012 Spumante Ferrari (Perlé)



**P**olipo croccante su couscous con caponata di verdure e marmellata di pomodoro affumicato (leggermente piccante)  
*Kross gebratener Oktopus auf Couscous mit Gemüse-Caponata und geräucherte Tomaten-Konfitüre (leicht pikant)*



**C**respelle di funghi su vellutata di patate con salsa di tartufo nero  
*Pilz-Crespelle auf Kartoffelcreme mit schwarzer Trüffel-Sauce*



**I**nvoltini di sogliola e gamberi selvatici su spinaci e zucca con schiuma di limette  
*Seezungen-Wildgarnelen-Involtini auf Spinat und Kürbis mit Limettenschaum*

*oder*

**F**iletto di vitello in crosta di parmigiano su lenticchie e carciofi con salsa olandese di senape  
*Kalbsfilet in Parmesankruste auf Linsen und Artischocken mit Senf-Hollandaise-Sauce*



**S**fera al cioccolato e caramello con crumble alle noci e gelato alla vaniglia  
*Schokoladen-Karamell-Kugel mit Walnuss-Crumble und Vanilleeis*

78,50 €

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung unter (089) 47 58 55