



GRENZ-ALM

Valentinstag MENU

VORSPEISE

Lachsroulade in feinem Flädle, serviert auf Salatbouquet

-

Feine Thai-Curry-Suppe mit ausgewogener Schärfe

HAUPTSPEISE

Châteaubriand, begleitet von klassischer Sauce Béarnaise, dazu zarte Mandelkroketten

-

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak auf wildem Brokkoli, veredelt mit feiner Morchelrahmsauce, dazu handgeschabte Spätzle

-

Zartrosa gebratene Barbarie-Entenbrust an feinem Apfelrotkraut, dazu hausgemachte Kartoffelknödel

-

Saftiges Zanderfilet auf hausgemachten Spinattagliatelle, abgerundet mit einer Orangen-Mandel-Emulsion

DESSERT

Dessertvariation nach Kreation des Küchenchefs