



Salon Marie

VALENTINSTAGS- MENÜ

VORSPEISE

APHRODITES ENTFÜHRUNG

mit roten Rüben gebeizter Lachs
Petersilienwurzel, Zitrus-Sauerrahm, Granatapfel
(G/H/F/L/M/N)

SUPPE

ISTARS DUETT

Kürbisschaumsuppe mit Kokosmilch
und geräucherter Entenbrust Wan-Tan
(C/G/L/M/H/F/N)

HAUPTGANG

FREYAS FESTMAHL

Rosa gebratene Beiriedschnitte mit Portweinjus,
Kerbel-Musseline, Ingwerkarotten und
Szechuan Pfeffer Schaum
(G/H/F/L)

DESSERT

AMORS PFEIL

„Heiße Liebe“ Salon Marie
Tonkabohnen-Vanille Törtchen mit weißer
Schokolade und Himbeeren
(A/C/G/H/F/N)

Preis
4-Gang-Menü

69

Vegane oder vegetarische Menüvariante möglich auf Empfehlung
des Küchenchefs. Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Satz- und Druck-
fehler vorbehalten.

