

Valentinstag-Menü

Sekt „Barockschloss Rammenau“

*

Kartoffel-Petersilienwurzel-Quiche mit Schalotten und Thymian, dazu ein pikantes
Trauben -Chutney

Medaillons vom Wildschwein mit Kürbiskernkruste, Karotten -Schwarzwurzelgemüse und
Kräuter - Kartoffelpüree

oder

Gegrillter Hirtenkäse im Kürbiskernmantel mit Karotten - Schwarzwurzel
und Kräuter - Kartoffelpüree
(vegetarisch)

Mille Feuille mit Mousse von zweierlei Schokolade,
dazu Erdbeer – Rhabarber-Ragout

*

Ofenfrisches Brot