

## Menu San Valentin

### Amuse bouche

\*\*\*\*\*

**Gebratenes Garnelentartar mit Brunnenkressesalat und Butters toast**  
Sautéed tatar of king prawns with a spicy mayonnaise and butter toast  
**Tatar de Langostinos salteada con mayonesa picante y pan de molde tostada**

oder / or / o

**Ricottaravioli in Salbeibutter mit geschmorten Kirschtomaten**  
Ricotta raviolis in sage butter with cherry tomatoes  
**Raviolis with ricotta con mantequilla de salvia y tomate cherry**

oder/or/o

**Ziegenkäsetartelette mit Birne, Nüssen, Honig und Serranoschinken**  
Goats cheese tartlet with pear, nuts, honey and serrano ham  
**Tartaleta con queso de cabra, pera, nueces, miel y jamon serrano**

oder/or/o

**Brunnenkressesuppe mit geräuchertem Lachs**  
Watercress soup with smoked salmon  
**Sopa de berros con salmon ahumado**

\*\*\*\*\*

**Kalbsfilet mit Pistazienkruste, Blumenkohlpuée und gebratene Gnocchis**  
Medaillon of veal with a pistachio crust, coliflower puree and gnocchis  
**Solomillo de ternera lechal con costra de pistachos, pure de coliflor y gnocchis**

oder/or/o

**Seezungenröllchen mit einer Safran-Meeresfrüchte-Sauce, Pasta Linguini und Fenchel**  
Sol roulades with a saffron-seafood-sauce, pasta linguini and fennel  
**Rollos de lenguado con salsa de azafran y marisco, pasta linguini y hinojo**

oder/or/o

**Gemüsestrudel im Filouteig mit einer Petersiliensauce und Karottenpuée**  
Vegetable strudel with a parsley sauce and mashed carrots  
**Strudel de verduras con salsa de perejil y puree de zanahorias**

\*\*\*\*\*

**Millefeuille mit dreierlei Mousse, roten Beeren und Mangopüree**  
Millefeuille with 3 different mousse, red berries and a puree of mango  
**Millefeuille con 3 mousse diferentes, frutos rojos y puree de mango**

€ 49