



Tenne

Valentinsmenü

DIENSTAG, 14. FEBRUAR 2012, BEGINN 19 UHR

Gläschen Zum Einstimmen

„Lustvolles Entrée“

Carpaccio vom Bayerischen Rinderfilet mit altem Balsamico, gehobeltem Parmesan, grobem Pfeffer, Steinsalz, knackiger Rauke und Kartoffelchips



„Sinnliches Zweierlei“

Schaumsüppchen vom Kohlrabi mit einer in Haselnussöl gebratenen Jakobsmuschel



„Zum Dahinschmelzen“

Passionsfruchtsorbet mit Prosecco



„Voyage d'Amour“

Saftiges Supreme von der Maispoularde mit Kerbelhaut an Chardonnaysauce auf buntem Gemüsebett und goldbraunen Kartoffelschopperl



„Heisse Versuchung“

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern an einer Sauce aus Bahia-Orangen und Lavendelzucker

39,50 EURO P. P.

