



## Unser liebevoll zubereitetes Valentins-Menü am 14. Februar 2012

Zum Einstimmen servieren wir Ihnen das „amuse bouche“  
einen Gruß aus der Küche – voller Liebe und Herz –  
mit marinierten Artischocken und Kräuter-Crostinis



Als Synonym der Zukunft - ein untrennbar  
verbundenes, zweifarbiges Gemüsesüppchen  
vom frischen Broccoli und Tomaten



Nun die vertraute Zweisamkeit zubereitet  
in Tranchen von der gefüllten Barbarie-Entenbrust  
auf Limetten-Estragonschaum dazu servieren wir Kartoffelplätzchen



Zum Schwofen auf Wolke 7 der gemütliche Ausklang  
mit einem Erdbeer-Basilikumparfaît an zweierlei Saucen  
von Chili und Schokolade „Black and White“

### Die Weine

Wir beginnen mit einem Glas Winzersekt, gefolgt von einem trockenen  
2010er Gutedel „Kabinett“ aus Britzingen, dann der  
2009er „Exklusive Edition Hotel Ritter“ Spätburgunder Eco-Rotwein  
trocken aus dem Hause Zähringer in Heitersheim