Aperitif:
Hausgemachter Sirup aus frischen Rosen
an Launois Champagner
dazu kleine Blätterteighäppchen

1. Gang
Carpaccio vom geeisten Rinderfilet „21 Tage trockengereift“
auf Rosenblättern in leichter Vanilleesalzkruste
verfeinert mit gehobelten Spänen vom gebeizten Eigelb
sowie kleinem Feldsalatbouquet

2. Gang
Consommée double von der von der Wachtel
mit kleinen Grießnockerl

3. Gang
Frischte Papardelle
an leichter Trüffelsahne

4. Gang
Sous vide gegartes Filet vom Kalb
an einer Jus aus Kirschen und weißer Schokolade
an getrüffeltem Gratin sowie in Butter geschwenkten Gemüseperlen

5. Gang
Traum aus Schokolade
und frischen, marinierten Früchten

Weine zu Aperitif & Dessert:

Champagne Launois Cuvée Reservée
Fl. 0,75l

Weine zum Menü
Domaine Vrignaud Chablis 1er Cru
Fourchaume bio 2015
(Auch sehr gut zum Hauptgericht trinkbar)

oder

Tenuta Giustini Acinorè
Primitivo di Manduria DOC 2019

Valentine's Day

CELEBRATE WITH YOUR LOVE