

# Valentinsmenü 2020

## *Aperitif*

Taittinger Brut  
Reims, Frankreich

Amuse Guele



Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch mit Limettenöl  
und Ingwereis



## *Weisswein*

2018 Grauer Silvaner  
trocken,  
Weingut Knewitz, Reinhessen

Erbsenschaumsuppe mit Krustentierspieß



## *Rotwein*

2016 Cuvée Mano Negra  
trocken, QbA  
Weingut Philipp Kuhn, Pfalz

Kalbskotelette für zwei am Tisch tranchiert mit  
Rotweinschalotten und Kartoffelbaumkuchen



Schokoladen-Mango Millefeuille mit Kokoseis