



Achalm.

GENUSS · LEBEN · NATUR

Valentinstagsmenü

Hausgebeizter Saiblingsfilet | Dillsenfsoße |
Orangenfenchelsalat

Vegetarisch

Rote Beete Carpaccio | gratiniertem Ziegenkäse |
Sprossensalat

Schwarzwurzelcremesuppe | Rote Beete Chip

Medaillons vom Kalbsrücken | Sauce Choron |
Williamskartoffeln | Vanillekarotten

Vegetarisch

Strozapetti | Trüffel | Parmesan

Chili-Schokoladenkuchen von dunkler Schokolade |
Campari-Creme | rote Beeren

pro Person 59 €