

brasserie

TORTÚE

Menu *Saint-Valentin*

Entrée

Geflämmter Fjord Lachs

Süßkartoffelpüree, Kräutercreme, Landkresse, Limonenvinaigrette

Cours intermédiaire

Gebratene Jakobsmuschel

Paprikasüppchen, Caponata

Plat principal

Gegrilltes Rinderfilet unter der Zwiebelkruste

Wilder Kohl, Sauce Bordellaise

Dessert

Poire belle Hélène

Pochierte Conference-Birne, Kardamom-Vanille-Sauce, Schokoladeneis

Euro 69 pro Person
inkl. einem Glas Champagner

brasserie

TORTÚE

Menu *Saint-Valentin*

Entrée

Fjord Salmon flambee

Mashed sweet potatoes, herb cream, country cress, lime vinaigrette

Cours intermédiaire

Roasted scallops

Paprika soup, Caponata

Plat principal

Grilled fillet of beef with the onion crust

Wild cabbage, Sauce Bordelaise

Dessert

Poire belle Hélène

Poached conference pear, cardamom vanilla sauce, chocolate ice cream

Euro 69 per person
incl. one glass of champagne