

# Zeit für Zwei

## Amuse Gueule

Herzlich Willkommen

...

## Entrée

Zarter Mangoldsalat an feinen Crêpes-Röllchen  
mit Schafskäse & schwarzem Sesam

...

## Soupe

Cremiges Blumenkohlrahmsüppchen  
mit pikant marinierten Garnelen & Curryschaum

...

## Sorbet

Erfrischendes Mandarinsorbet mit Chililikör  
aufgegossen mit prickelndem Odenwaldsekt

...

## Engrenage tête

Tranchen vom gebratenen Jungschweinfilet  
an cremiger Sauce vom Apfelbrand aus dem Holzfass,  
dazu winterliche Gemüsevariation  
& hausgebackene Kartoffel-Karotten-Röstinchen

ou

Gebratenes Flusszanderfilet an Estragonsauce  
& karamellisierten Möhrchen  
auf würzigem Linsenragout

...

## Dessert

Zarte Milchreismousse an heißen Rumfrüchten

*Ein Tropfen Liebe ist mehr als ein Ozean Verstand*

Blaise Pascal (1623 – 1662)