



Valentine's day

couvert and amuse bouche

starter . entrada . vorpeise . entrée

GRAVLAX SALMON, GRIBICHE SAUCE, STURGEON CAVIAR

salmão gravlax, molho gribiche, caviar de esturjão

Gravlax vom Lachs, Gribiche-Sauce, Störkaviar

saumon gravlax, sauce gribiche, caviar d'esturgeon

main course . prato principal

hauptgericht . plat principal

VEAL CHEEK CONFIT, PÉRIGOURDINE SAUCE

bochecha de vitela confitada, molho périgourdine

Konfierte Kalbsbacke, Périgourdine-Sauce

joue de veau confite, sauce périgourdine

dessert . sobremesa

SWEET VALENTINE'S TEMPTATION

doce tentação de são valentim
Süße Verführung zum Valentinstag
douce tentation de la saint-valentin

COFFEE & PETIT FOURS

café & petit fours
kaffee & petit fours
café & petits fours

3-COURSE MENU : 89.50€* (P/PAX)

menu de 3 pratos . 3-Gänge-Menü . menu de 3 plats

***DRINKS NOT INCLUDED**

bebidas não incluídas . Getränke nicht inbegriffen . boissons non comprises

MEIA PENSÃO (HB) & VOUCHER CRÉDITO (Credit Voucher) : 30€ (P/PAX)



#ROSEGARDENRESTAURANT