



Saint Valentin

*Das Menü der zwei Herzen im Maison Charlotte
für Verliebte & verliebt Gebliebene...*

Terrine de sandre truffée
Getrüffelte Zanderterrine
mit mariniertem Orangen – Spitzkohlf
€ 14,50

*2014 Bourgogne Chardonnay ‚vieilles vignes‘ 0,1l
Albert Bichot, Beaune*

Soupe de betterave rouge
Rote Bete Suppe mit Minze & Kürbiskernen
€ 7,50

Filet de saumon grillé
Gebratenes Filet von der Lachsforelle,
Tomaten – Olivenrisotto, Fenchel – Kaperngemüse & Sauce Provence
€ 24,50

*Brumont Rosé, Tannat/Syrah/Merlot
Alain Brumont, Vin de Pays de Gascogne 0,2l*

Flammerie de semoule au chocolat
Schokoladen – Grießflammerie,
Pomelo & Earl Grey, Bergamotten - Parfait
€ 8,50

2013 Cuvée la Galline, Banyuls AOC 5cl

(Änderungen vorbehalten)

*4 Gänge € 54,00 pro Person
Weinbegleitung zum Menü € 21,00 pro Person*

Sichern Sie sich rechtzeitig Ihre Plätze. Es lohnt sich!!

*www.maison-charlotte.de
www.gourmet-restaurants-potsdam.de*