



VALENTINSTAG

MENÜ

Lauwarmer Ziegenkäse im Knuspermantel ^{a1, g, h3}

auf Carpaccio von Roter Bete mit Honig-Vinaigrette
und Walnüssen



„Surf´n´Turf“ ^{l, g}

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Garnele an Portweinjus mit
saisonaem Gemüse und Parmesan-Kartoffelgratin



Tarte von Schokoladen - Crèmeux ^{a1, f}

mit Himbeeren und Kakaonibs





VALENTINSTAG

MENÜ

vegan

Gereifte und geräucherte Rote Bete ^{h2}

mit Weißweinbirne, Feldsalat und Haselnussvinaigrette



Offene Lasagne ^{a1, f}

mit gebratenen Pilzen, Steinpilz-Velouté
und frisch gehobeltem Trüffel



Tarte von Schokoladen - Crèmeux ^{a1, f}

mit Himbeeren und Kakaonibs

