

VALENTINS-MENÜ

14.02.2026

VORSPEISENTELLER ZUR WAHL.....

VORSPEISENVARIACTION I

Kokos-Garnelen Praline auf Mango-Chili-Ragout
Räucherlachstatar „Caipirinha Style“
Ragout fin im Blätterteigmantel
Serrano-Parmesan Mousse
Gegrilltes Parisienne-Gemüse

VORSPEISENVARIACTION II (VEGETARISCH)

Bunte Falafel-Bällchen auf Couscous Salat
Gefüllte Grilltomate
Ziegenkäse-Mousse & Walnuss-Feigen-Ragout
Gegrilltes Parisienne Gemüse

SUPPE

Zweierlei Paprika Süppchen
Geräuchertes Kartoffelstroh & Kresse

IM HAUPTGANG WÄHLEN SIE....

Duett „Von der Weide“

Geschmorter Rinderbraten
Tranchen vom Rosa Roastbeef
Geträufeltes Kartoffelpüree, Kartoffel-Parmesan Bällchen
Wilder Bimi, Glasierte Baby Karotten
Karamellisierte Balsamico Jus

Duett „Vom Meer“

Skrei-Filet, Lachs-Medaillons
Safran-Risotto
Kleine Arancino, Baby-Spinat
Glasierte Baby-Karotten, Rote-Bete-Schaum

Veganes Duett

Polenta-Plätzchen, Rote Gnocchi
Ratatouille, geräuchertes Kartoffelstroh
Tomate-Basilikum-Sugo

DESSERT „LIEBESGLÜCK“

Erdbeer-Mousse, Schokoladen-Brownie-Herz
Limetten-Sorbet, Erdbeer-Minz-Salat

Preis pro Person: 69,- €