

# ValentinsMENÜ

Inklusive Aperitif und Kaffee Spezialität  
Amuse Gueule

## VORSPEISEN VARIATION

**Carpaccio vom Rind**, Rucola, Pinienkerne

**Gebackene Garnele**, Mango Chutney

**Burrata** mit Pesto

## SUPPE

Petersilienwurzelschaumsuppe  
Sauerteigbrot Chip, Waldpilztatar

## HAUPTGANG ZUR WAHL

**Kalbsfilet** mit Morcheln,  
Ofentomate, Sellerie, Polenta

### Rehrücken

mit Burgunderkirschen, Brokkoli, Spätzle

### Skreifilet

Nussbutterkruste, Kartoffelcreme,  
gebackener Blumenkohl, marinierter Babyspinat

**Hausgemachte Garganelli Nudeln** ( Vegetarisch)

„vegetarische Carbonara“,  
Grana Padano

**Gefüllte Zucchini** (Vegan)

Kräutercreme, Carnaroli Reis

## DESSERT

„**Heiße Liebe**“

Vanille Mousse,  
Himbeersorbet, Schokocake, Mandelkrokant

Menüpreis pro Person

€ 55.– für das 3 Gang Menü (ohne Suppe)

€ 60.– für das 4 Gang Menü