



Valentinstag

Aperitif-Empfehlung

La Vie En Rose	6,50
	0,10 l

Unsere Weinempfehlung

Grauburgunder feinherb	8,50
Weingut Erich Braun & Söhne / Pfalz - Deutschland	0,25 l
Zitrusfrüchte Mineralik Frisch Fruchtig Restsüße	

R62 Alternative Red	8,50
Joubert-Tradauw / Tradauw Valley - Südafrika	0,25 l
Blend aus Merlot, Cabernet Franc, Pinot Noir und Shiraz. Ein weicher Gaumen mit Cape-floralen Kräuternoten, einem Gleichgewicht von Fynbos, Geißblatt und roten Beeren.	

Menue mit Fleisch oder Fisch

Curryschaumsuppe
mit Garnelenspieß



Feldsalat mit Speck und Walnüssen
mit Kartoffeldressing



rosa gebratener Kalbsrücken
an Cognac-Rahm, dazu Brokkoli, Kartoffelgratin
und in Tempurateig gebackene Pilze

oder

gebratenes Skreifilet an Weißweinrahm
mit Thymiankartoffeln und Röstgemüse



Valentins-Duo
Mousse au chocolat und Himbeersorbet 49,00

Vegetarisches Menue

Curryschaumsuppe
mit gebratenem Gemüsespieß



Feldsalat mit geschmorten Kirschtomaten
mit Kartoffeldressing und Kürbiskernen



gefüllte Zucchini- und Paprikaschiffchen
an Paprikaschaum mit Kartoffelsterz



Valentins-Duo
Mousse au chocolat und Himbeersorbet 42,00