

Valentinsmenü 2019

...servieren wir vom 14.2. – 26.2.2019

„Flirt – Aperitiv“

Lilette Wild Berry mit Minze

I. „Kleines Vorspiel“

Baguettebrot mit Griebenschmalz
und Sauerrahm

II. „Liebe liegt in der Luft“

Feldsalat im Himbeerdressing mi Fetakäse
Granatapfelkerne und Bacon-Chips

III. „Heißblütig“

Süßkartoffel-Ingwersuppe
mit geschmorten Kirschtomaten

IV. „Mediterrane Leidenschaft“

Linguine mit Partygarnelen und Basilikum

V. „Bettgeflüster“

Maispouardenbrust „Supreme“
auf Kartoffelstampf mit Lorbeerjus und feinem Wok-Gemüse

VI. „Süße Verführung“

Nuss Nougatmousse mit marinierten Erdbeeren
und Vanilleeis

5-Gang- Menü Preis p. Person inkl. Aperitiv 38,90

4-Gang I, II, III, V, VI Preis p. Person inkl. Aperitiv 32,90

3-Gang I,III, V, VI Preis p. Person inkl. Aperitiv 25,90

Zum Menü empfehlen wir Ihnen einen

Johannisberg Riesling, Kabinett feinherb,

Weingut Trenz, Rheingau

0,2l = 7,20

0,75l = 25,20

„Zur Entspannung danach“

Kaffee, Cappuccino, Latte macchiato, Kaffeespezialitäten in vielen Variationen

Obstbrände, Aquavit, Weinbrand und Liköre finden Sie in unserer Getränkekarte !

