

Valentins 3-Gänge-Menü



VORSPEISE

Ein kulinarischer Auftakt mit einer besonderen Suppe

Rote-Beete-Kartoffel-Creme-Suppe
mit Schaum, knackigen Kartoffel-Stroh
und Rote-Beete-Chips, serviert mit
einer Scheibe Kräuter-Brot

HAUPTGANG

Wählen Sie eines der Hauptgänge nach Ihrer Wahl.

Wahl 1

Fleischig soll es sein
zartes
neuseeländisches
Lammfilet,
feinster argentinischer
Rinderfilet-Cut,
und saftiges deutsches
Kalbsteak,
perfekt begleitet von
aromatischem
Grillgemüse
und cremigem
Kartoffelgratin.

*Eine meisterhafte
Kreation, die die Sinne
beflügelt.*

Wahl 2

Fisch geht auch
Zartes norwegisches
Lachsfilet
und exquisiter Atlantik-
Skrei (Winterkabeljau),
perfekt abgerundet mit
einer aromatischen
Knoblauch-Kräuter-
Sauce, serviert mit
feinem Grillgemüse
und cremigem
Kartoffelgratin.

*Ein kunstvoll komponiertes
Meisterwerk, das die Sinne
in Ekstase versetzt.*

Wahl 3

Auf jeden Fall vegan
Knusprige Rote-Bete-
Puffer
und ein zartes
Jackfruit-Medaillon,
angerichtet auf
würzigem
Gemüseglasch,
verfeinert mit einer
fruchtigen Mango-
Sweet-Chili-Sauce.
Dazu duftender
Basmati-Reis
und eine frische
Salatbeilage.

*Eine exklusive Kreation,
die den Gaumen verwöhnt.*

DESSERT

Valentin's Liebe in Dessertform:

Zum krönenden Abschluss erwartet Sie
Valentin's liebes Panna Cotta

Die cremige Köstlichkeit
wird mit einem Hauch von Vanille und Rosenaroma verfeinert.
Serviert auf einem Rote-Grütze-Herz und Mango-Sauce.
Zart dekoriert mit Rosenblättern und Granatapfelkernen,
verführt dieses Dessert zu einem süßen Finale und
hinterlässt einen bleibenden Eindruck auf dem Gaumen.

