



## **Valentinstags-Menü**

### **Frischkäsemouse und Tranchen von der geräucherten Entenbrust**

auf Rote Beete Carpaccio , mariniertes Frisée Salat

\*\*\*\*\*

### **Suppe von Schwarzen Rettich und Kartoffeln**

mit Streifen vom Räucherlachs

\*\*\*\*\*

### **Sorbet von roten Weinbergspfirsichen (aus eigener Anbau)**

auf eingelegten Cointreau-Orangen

\*\*\*\*\*

### **Rosa gebratenes Rinderfilet unter der Kräuterkruste**

an Rotweinjus , Bouillon Kartoffeln aus dem Ofen , Variation von Steckrübe , Karotten , Pastinake

*oder*

### **Auf der Haut gebratenes Wolfsbarchfilet**

an Tomatisierter Fischcremesauce,  
sautierter Mangold , Pariser Kartoffeln

*oder*

### **Crêpe gefüllt mit Steinpilzen in Rahm**

überbacken mit Bergkäse

\*\*\*\*\*

### **Duett von Erdbeere und Vanille**

Vanille Parfait auf marinierten Erdbeeren und Erdbeer-Panna Cotta auf Vanillesauce

**Preis „2 for 1“ 99,00 €**

