

# Valentinsmenü



Dreifarbige Gemüseterrine auf Chinakohl-Kimchi mit Safran-Soja-Ajoli  
und Treber Bruschetta

oder

Karotten-Ingwer-Suppe mit feurigem Paprika-Popcorn



Rosa gebratenes Rinderfiletmedaillon  
am Tisch flambiert, dazu Timut-Pfeffersauce,  
Mandelbrokkoli und Williamskartoffeln

oder

Salimbocca vom Skrei  
Winterkabeljau, auf Beurre blanc mit grünem Pfeffer, glasierten Karotten  
und Carmague Reis

oder

Gegrilltes Selleriesteak mit Calvados am Tisch flambiert,  
auf BBQ-Sauce, dazu Mandelbrokkoli und cremige Safran-Hafer-Polenta



Crepes Sûzette mit Vanilleeis und Sahne

oder

Terrine von weißem und dunklem Nougat auf Vanille-Ananas-Carpaccio

€ 65,00/Person  
inkl. korrespondierende Weine oder Biere  
(mit oder ohne Alkohol)