

Valentins Menü



GRUSS AUS DER KÜCHE

ANTIPASTI TRIS

MARINIERTER OLIVEN / PIKANTE PEPERONCINI / HAUSGEMACHTE
AIOLICREME SERVIERT MIT FRISCHEM STEINOFEN BAGUETTE

VORSPEISE

KLEINER BUNTER SALATTeller

MIT KNUSPRIGEN BROTCROÛTONS, GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN UND
HAUSGEMACHTEM JOGHURTDRESSING

SUPPE

FRUCHTIGE TOMATENSUPPE

MIT KNUSPRIGEN PARMESANKRÄCKER.
VERFEINERT MIT HAUSGEMACHER BASILIKUMESSENZ

HAUPTGANG 1

FLANKSTEAK

SOUS VIDE VORGEKART UND DANN GEGRILLT
MIT LEMBERGERJUS, BUNTEM MARKTGEMÜSE
UND ROSMARINKARTOFFELN

ODER

HAUPTGANG 2

GEGRILLTE RIESENGARNELENSCHWÄNZE

AUF LINGUINE IN HUMMERBUTTER- SAFRANSAUCE

DESSERT

SCHOKOKUCHEN ZUM TEILEN

HAUSGEMACHER SCHOKOKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN,
FRISCHEN FRÜCHTEN GARNIERT UND EINER KUGEL VANILLEEIS

PREIS 49,90 € P. P.

