

Valentins Menü



GRUSS AUS DER KÜCHE

ANTIPASTI TRIS

MARINIERTE OLIVEN / PIKANTE PEPPERONCINI / 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 HAUSGEMACHTER BASILIKUMMESSSENZ

HAUPTGANG 1

FLANKSTEAK

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

ODER

HAUPTGANG 2

GEGRILLTE RIESENGARNELENSCHWÄNZE
AUF LINGUINE IN HUMMERBUTTER- SAFRANSAUCE

DESSERT

SCHOKOKUCHEN ZUM TEILEN

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

PREIS 49,90 € P. P.

