

## **VALENTINSTAGSMENÜ 2019**

### **Vorspeise**

Vorspeisenvariation „tête a tête“  
zum teilen (mit allem, was das Herz begehrt)

### **Süppchen**

Zuckerschoten-Apfelsüppchen (leicht pikant),  
mit Büffelmozzarella

### **Hauptgang**

Kalbsfilet mit grünem Spargel, Buchenpilzen  
und Tomatenconfit

oder

Seeteufelmedaillons mit Zuckerschoten,  
Kräuterseitlingen und Beetamöhre

oder

Carbonara von grünem Spargel mit pochiertem  
Bioei und Grana Padano (vegetarisch, ohne Pasta)

### **Dessert**

Dessertvariation für zwei (mit Liebe gemacht)

Menü 3 Gänge: 44€, Menü 4 Gänge: 50€, Menü vegi: 40€/35€