



Valentinsmenü

Zur Einstimmung auf einen schönen Abend
servieren wir ein eisgekühltes Glas Sekt

* * * * *

Pikantes Annähern

Feldsalat mit Himbeerwalnussdressing, kleinen Kartoffelpuffern und Räucherlachs

~ **alternativ** ~

Mit Honig und Walnuss gratinierter Ziegenfrischkäsetaler auf Rote Beete Carpaccio und
Tomatenvinaigrette

* * * * *

Die Gefühle erwachen

Paprikaschaumsuppe mit Käse Croûton Herz

* * * * *

Das zarte Vorspiel

Frozen Joghurtsorbet mit Beeren

* * * * *

Glückliche Zweisamkeit

Im Ganzen gebratenes Filet vom Landschwein unter der Walnusskruste auf Steinpilzsahnesoße,
Pommes Macaire und Rahmwirsing

oder

Zitronen-Spaghetti mit Garnelen, Olivenöl, Knoblauch und Parmesan

oder

Südtiroler Spinatknödel in leckerer Käsesoße und Röstzwiebeln

* * * * *

Süße Einigkeit

Dessertplatte für zwei



Duett von Kürbiskern- und Himbeer-Cocos-Parfait,
Pina Colada Crêpes, Tonka-Bohne-Panna Cotta,
Ananas Chutney und hausgemachten Pralinen

