

Valentinsmenü

„Baguette/Aufstrich/ Butter“

Riesengarnelen im Knuspermantel
mit Glasnudel-Wakame-Salat

Schaumsuppe von Roter-Bete
mit Apfel-Meerrettich

Skreiilet mit Kokosrisotto
asiatischem Gemüse und Thai-Curry-Schaum
oder
Huftsteak vom Angus-Weiderind
Rotweinzwiebeln/ Süßkartoffelpommes /
Kaffee-Bananen-Creme

Nougatmousse
mit marinierten Blutorangen

Menüpreis	45,00	+ Weinbegleitung zum Menü	
als 3-Gang Menü ohne Vorspeise	34,00	2 Weine	14,-
als 3-Gang Menü ohne Suppe	39,00	3 Weine	19,-
als 3-Gang Menü ohne Dessert	37,00		

Als Aperitif empfehlen wir:

Prosecco spumante extra dry, Villa Sandi	0,1l	3,90 €	Rhaner Craft Beer 1904	0,33 l	3,90 €
Prosecco mit Holunderblütensirup	0,1l	4,20 €	Liebl dry Gin mit Thomas Henry Tonic	4 cl	7,50 €
„Hugo“ Holundersirup, Prosecco, Minze	0,2l	4,50 €	<u>von Fentimans aus England</u>		
„Sprizz“ Prosecco mit Aperol und Soda	0,2l	4,50 €	Ginger Beer, alkoholfrei	0,27 l	4,50 €
Portwein 10 Jahre alt	5 cl	3,90 €	Rosen Limonade	0,27 l	4,50 €
Sherry medium oder trocken	5 cl	3,50 €	<u>Hausgemacht:</u>		
Pernod	5 cl	3,90 €	Holunderblütensirup mit Tonic		2,80 €
			Limonen-Ingwer-Schorle	0,4 l	2,90 €

Alkoholfreier PriSecco « **Rosenzauber** » 0,1 l 3,90 €

Von der Manufaktur Jörg Geiger aus Schlat bei Göppingen, aus alten Obstsorten verfeinert mit Gewürzen
. . . aus dem Saft von handverlesenen alten Apfelsorten der Streuobstwiesen des Albvorlands hergestellt,
kombiniert mit dem Duft der Damaszener Rosen, dem Direktsaft von Himbeere und Brombeere, erlesenen
Gewürzen und frischer Gartenminze.