

# Valentinsmenü

vom 14. bis 17. Februar 2019



## *Amuse gueule*

Knackiger Feldsalat  
in Sherry-Walnußöl-Dressing  
dazu lauwarmer Waldpilzstrudel mit Kürbismarmelade

*oder*

Steinpilz-Bouillon mit Koriander-Geflügel-Klößchen



Gebrautes Wolfsbarschfilet  
auf Safran-Risotto mit Mangold und Parmesan-Chip

*oder*

Involtini vom Kalbsrücken  
mit Mozzarella und Spinat gefüllt  
auf Rahm-Wirsing mit Kartoffelherzen



Halbgefrorenes von Kastanie  
mit Grand-Marnier-Sabayon und Orangenfilets

70,- € für 2 Pers.

inkl. Apéritif und Begleitwein 0,75 l

## *Optional*

Himbeer-Sorbet mit Rosé-Sekt aufgefüllt 4,90 €