

# *Valentinstags-Menü*

**Pikante Topinambur-Curryschaumsuppe**  
Zitronengras | Koriander | Chili | Sesam

\*\*\*

**Bunter Wildkräutersalat mit Rote Bete-Himbeer-Vinaigrette**  
Riesengarnelen | Safran-Schaum | Shiso-Kresse | Kerne

\*\*\*

**Black Angus Rinderfilet im Speckmantel**  
Kroketten | Grünkohl | Kirschtomaten | Honig-Senf Hollandaise

*oder*

**Wolfsbarschfilet an Flusskrebssauce**  
Tagliatelle | Kräuterseitlinge | Erbsen | Kirschtomaten

*oder*

**Rote Bete-Capelletti**  
Walnussbutter | Gemüse-Nest | Grana Padano | Meerrettichschaum

\*\*\*

**Heißer & flambierter Zwetschgen-Crumble**  
mit Vanilleeis

71,00 € pro Person inkl. Weinbegleitung