

14. Februar 2010

Valentinsmenü

Aperitif

Ein geeistes Himbeerherz
aufgegossen mit einem Chardonnay Sekt Cuvee Steinhaus
dazu reichen wir eine
Brotauswahl und Tomaten-Kräuterschmand
Menü.

Törtchen vom Räucherlachs-Tatar
mariniert mit frischen Kräutern und einem Traubenkernöl
Bouquet von Frühlingssalaten
mit einer Safran-Vinaigrette
gebackener Reibekuchen

Süppchen

**von Tomate und Aprikose
mit einer süßen Chili-Sahne**

**Scheibe vom Rinderfilet
im Tramerzino-Brotmantel gebraten
an einer Schalotten-Portwein-Sauce**

Spitzkohl-Karottengemüse und sautierte Kräutersaitlinge

oder

**Roulade vom Welsfilet
auf einem Spitzkohl-Karottengemüse
Sauce Noilly-Prat
Grenail-Kartoffeln**

**Espresso-Krokantmousse
an Confierten-Erdbeeren**

**Der Preis pro Person beträgt 36.00 €
Inklusive Aperitif, Wein, Mineralwasser und Kaffee**