



# Valentinstag-Menü

Unsere Menüs  
für Verliebte:



## Menü 1

*Aperitif:*

**„Hibiscusblütenzauber“**

*Vorspeise:*

**„Engel und Teufel“**

Vanille Jacobsmuschel und  
Chiligarnelen an Mandel-Romanesco  
mit asiatischem Dressing

*Zwischengang:*

**„Erfrischende Liebe“**

Rahmsuppe von der Brunnenkresse  
mit Räucherlachs-Sushi

*Hauptgang:*

**„Zuneigung“**

Tranchen von der geräucherten  
Putenoberkeule auf zweierlei Tagliatelle  
an Tomatensugo und Safranschaum

*Dessert:*

**„Bettgeflüster“**

Halbflüssiger Schokoladenkuchen auf Orangensalat  
und Hagebuttenmark-Mocca-Mousse



**29,80 €**



# Valentinstag-Menü

## Menü 2 (vegetarisch)



*Aperitif:*

„Hibiscusblütenzauber“



*Vorspeise:*

„Waldmanns Lust“

Hausgemachte Steinpilzravioli  
in Parmesanbutter

*Zwischengang:*

„Frisch und Locker“

Rahmsuppe von der Brunnenkresse  
mit mit Rote Bete-Grießnocken

*Hauptgang:*

„Casanovas Geheimnis“

Antipastilasagne mit Büffelmozzarella gratiniert  
dazu Kirschtomaten-Confit und Crostini

*Dessert:*

„Bettgeflüster“

Halbflüssiger Schokoladenkuchen auf Orangensalat  
und Hagebuttenmark-Mocca-Mousse

27,80 €

