

## Valentins - Tageskarte

Feines Erbsen–Creme–Süppchen  
mit gebratener Jakobsmuschel

Erbsen | Sahne | Weißwein | Sellerie <sup>a1, d, g, l</sup>

€ 13,90

(ohne Muschel: € 7,50)

Gebeizte Entenbrust auf Wildkräutersalat  
mit Heidelbeer–Dressing und Früchten dekoriert,  
dazu gemischtes Baguette

Barbarie Entenbrust | Heidelbeeren | Honig | Senf <sup>a1, m</sup>

€ 14,50

Pasta mit frischen Feigen an Ziegenkäse – Sahne – Soße,  
mit gerösteten Walnüssen und Honig verfeinert

Bandnudeln | Weißwein | Sahne | Cocktailtomaten <sup>a1, g, l, h</sup>

€ 16,90

Gebratenes Wolfsbarsch–Filet auf rote–Bete–Risotto  
an Weißweinschaum und Ringelbete–Chip

Loup de Mer | Weißwein | Sahne | Risotto | rote Bete | Parmesan <sup>a1, d, g, l</sup>

€ 27,90

Fruchtiges Himbeere–Mascarpone–Tiramisu  
mit frischen Früchten dekoriert im Glas serviert

Löffelbiskuit | Himbeergeist | Sahne <sup>a1, c, g</sup>

€ 7,50

Nur solange der Vorrat reicht!