



Valentins - Tageskarte

Feines Erbsen-Creme-Süppchen
mit gebratener Jakobsmuschel

Erbsen | Sahne | Weißwein | Sellerie a1, d, g, l

€ 13,90

(ohne Muschel: € 7,50)

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

Barbarie Entenbrust | Heidelbeeren | Honig | Senf a1, m

€ 14,50

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

Bandnudeln | Weißwein | Sahne | Cocktailtomaten a1, g, l, h

€ 16,90

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

Loup de Mer | Weißwein | Sahne | Risotto | rote Bete | Parmesan a1, d, g, l

€ 27,90

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

Löffelbiskuit | Himbeergeist | Sahne a1, c, g

€ 7,50

Nur solange der Vorrat reicht!