

**Valentinstag
Menü
2018**



Unsere Wein-Empfehlungen

*Nuviana Veranza Chardonnay
weiß, trocken*

*Nuviana Veranza Rosado
rosè, trocken*

*Nuviana Veranza Tinto
rot, trocken*

0,75 l - 17,50 €



**Valentins-Menü 39,90 €/p.Pers.
Änderungen vorbehalten**

Gläschen Sekt mit Gruß aus der Küche

*Geflügel-Creme
mit Kresse-Sahnehaube*

Oder

*Tomaten-Mozzarella-Creme
mit Basilikum-Sahne-Haube*

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola,
Parmesan & gerösteten Kernen*

Oder

*Kalbfleischtaschen
auf Pfifferling-Champignon-Ragout*

*„Giganti Gorgonzola“
Große gefüllte Tortelloni mit Gorgonzola*

Oder

*Lachsfilet auf mediterranen Gemüse,
dazu gefüllte Gnocchi*

Oder

*Tranchen vom argentinischen Roastbeef
(im Ganzen gebraten)
auf einem Calvados-Pfefferrahm-Spiegel,
dazu Bohnenbouquets
& Gratin dauphinoise*

Dessertteller „Ölckenturm“

Mittagstisch

Montag 22.01.

Saftiger Schweinebraten € 8,60
dazu Klösse und wahlweise Rotkohl oder Sauerkraut

Dienstag 23.01.

geschlossen

Mittwoch 24.01.

Schnitzel „Dubarry“ € 8,60
belegt mit Blumenkohl, Sauce Hollandaise
und Käse überbacken, dazu Kroketten

Donnerstag 25.01.

Oma`s Schweineroulade € 8,60
mit Rahm-Wirsing und Petersilienkartoffeln

Freitag 26.01.

Kabeljau an Hummersahne € 8,90
dazu Bandnudeln und einen Salat

Alle Mittagstischgerichte mit Tages-Suppe und Tages-Dessert

Selbstverständlich können Sie auch nach Karte essen !