VALENTINSTAG MENÜ



ZUM EMPFANG

Hausgemachter Bellini – mit oder ohne Alkohol
Ein kleiner Gruß aus der Küche

1. GANG

Lachstatar
Lachs · rote Zwiebel · Kapern · Zitrone · frische Kräuter

oder

Avocado Garden Salad **VEGAN**
Avocado · saisonales Gemüse · frische Kräuter · Olivenöl

2. GANG

Karotten-Ingwer-Suppe **VEGAN**

3. GANG

Wiener Tafelspitz
Feinstes Rindfleisch · Rösti · Apfelkren · Schnittlauchsauce · Wurzelgemüse

oder

Grillgemüse & Kräuterreis **VEGAN**
Saisonales Grillgemüse · Kräuterreis · Olivenöl · frische Kräuter

4. GANG

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Karamellsauce · Äpfel · Zimt · Vanillesauce oder Schlagobers

oder

Frische Früchte mit Nüssen **VEGAN**

Live-Gitarrenmusik · € 129 pro Person