

# Valentinstag Menu

• EIN MÄRCHEN ZU ZWEIT •

14.02.2026

## Nussiger Hummus & Brotchips A1,G

*Nutty hummus, bread chips*

### Vorspeise

#### Rote-Bete-Carpaccio mit Vinaigrette

dazu gebackene Ziegenkäsepralinen & geröstete Nüsse A1,C,G,N,O

*Beetroot carpaccio with vinaigrette, served with baked goat's cheese pralines & roasted nuts*

### Suppe

#### Cremige Zwiebelsuppe mit Thymian & Butter-Croûtons A1,G,N,O

*Creamy onion soup with thyme & butter croutons*

### Hauptgang

#### Pfeffer-Rumpsteak mit Kräuterbuttersauce, Bohnengemüse & Rosmarinkartoffeln A1,G,O,N

*Pepper rump steak with herb butter sauce, green beans & rosemary potatoes*

### Oder

#### Kabeljaufilet mit konfierter Rote Bete, Hummersauce & Basmatireis A1,G,O,N

*Cod fillet with confit beetroot, lobster sauce & basmati rice*

### Oder

#### Gebackener Kürbis mit Hummus, krosse Curry-Gemüseteigtaschen & Soja-Joghurt A1,G,O,N

*Baked pumpkin with hummus, crispy curry vegetable dumplings & soy yoghurt*

### Dessert

#### Heiße Liebe

#### Lauwarmer Schokoladen Kuchen mit Himbeersauce & Vanilleeis A1,G,C

*Warm chocolate cake with raspberry sauce & vanilla ice cream*

Für 2 Personen 99,00€

Genießen Sie nach dem Essen einen Digestif

Espresso Martini (auch alkoholfrei erhältlich)

EINSICHTNAHME ÜBER ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE GERNE AUF NACHFRAGE