

**KARTE
ZUM
VALENTINSTAG**

SUPPE

Sellerie-Birnen-Schaumsuppe

mit karamellisierten Walnüssen
und frischem Kerbel

7,50

VORSPEISE

Kleiner winterlicher Salat

mit gebackenem Ziegenkäse

7,80

VEGETARISCH

Risotto

mit angeschwenktem buntem Gemüse, haus-
gemachtem Pesto und gehobeltem Parmesan

14,50

FISCH

Winterkabeljau „Skrei“,

auf der Haut gebraten, mit Fenchel-
Kartoffel-Püree und kleinem Salat

17,50

FLEISCH

Kalbsrücken „rosa“ gebraten

mit Käsekruste, dazu Rosmarinkartoffeln und
Antipastigemüse

19,00

Ochsenbäckchen

in Rotwein geschmort, dazu buntes Gemüse
und hausgemachte Knödel

16,50

DESSERT

„Schwanensee“

Weißer und schwarzer Schwan aus Brandteig
auf einem Erdbeerspiegel

6,50

„Sweet Hearts“

Vanille-Eis-Herz, Schoko-Nougat-Herzen
auf Honig-Waben-Split

7,50

„Symphonie d'Amour“

Tiramisu-Insel in Mangosauce
mit Limetten-Mandoline

7,80

**Für jedes Pärchen haben wir eine kleine Überraschung
vorbereitet.**