



Valentins-Menü

Weil Liebe
durch den Magen
geht

Rose vom hausgebeizten Lachs
Avocado-Mango-Salat | Dillsenf

Unsere beliebte Weinschaumsuppe
Blätterteig-Röstzwiebel-Stange

Zanderfilet | Randenkruste
Jungerbsencreme | Champagner-Safran-Espuma

Ricotta-Kräuter-Quadrolini
Tomaten-Basilikum-Coulis | Gehobelte Belperknolle

Gebratenes Black Angus-Rindsfiletmedaillon
Orangen-Hollandaise | Pommes Dauphine
grilliertes Gemüse-Carpaccio

Warmes Schokoladenherz
Himbeersorbet | Joghurt-Zitronenmousse

oder

Rohmilchkäse
Früchtebrot | Chutney

MENU 3-GANG
80

MENÜ 4-GANG
90

MENÜ 5-GANG
100

MENÜ 6-GANG
110



Weinbegleitung

Die schönste Art,
unsere erlesenen Weine
zu präsentieren

Unsere Empfehlung passend zum Menü

WEISSWEIN

CURE D'ATTALENS GRAND CRU

Obrist Vins
Vevey
(Chasselas)

intensive Aromen von Pfirsich | Birne |
floralen Noten | Lindenblütengeschmack |
ausgewogen | geschmeidig | fruchtbetont |
zart schmelzend | langes Finale

1dl 9
7.5dl 55

ROTWEIN

MERLOT NOTTE A SAN MARTINO

Benaco Bresciano IGT
Weingut Olivini
Lombardei, Italien
Trauben werden auf dem Dachboden getrocknet
(100% Merlot)

Reife Früchte | Kaffeenoten
dunkle Schokolade | schwarze Früchte
samtig | weiche Textur

1dl 12
7.5dl 78

Schön, dass Sie bei uns sind.
Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend.
Ihr goldenes Kreuz Team