



## Unser Valentins-Menü

Glas Crémant Sektkellerei Reinecker, Auggen



Weinempfehlung

Gruß aus der Küche / Amuse Bouche



2017 er

Weissburgunder,  
Kabinett, trocken

Weingut

Heinemann

Scherzingen

0,1 l € 4,00

Feine Gutedelcrèmesuppe mit Sahnehaube

Crème des légumes au fendant



Dorade natur gebraten

auf Blattspinat, Kartoffelgratin

mit feiner Weissweinsauce

Dorade rôtie sur lit des épinards,

Gratin de pommes de terre,

Sauce au vin blanc

Oder / OU

2011 er Rotwein-

Cuvée

Frauenfels

(Blaufränkisch

Cabernet

Sauvignon

Merlot)

Qualitätswein,

trocken

0,1 l € 6,00

Kalbsrückensteak mit feiner Bärlauchjus

In Kräutern gebratenen Champignons

auf Blattspinat, Kartoffelgratin

Steak de selle de veau rôtie, Jus à l'ail d'ours

Champignons rôtie aux fines herbes

sur lit des épinards, Gratin de pommes de terre



Dessertvariation ´Saint Valentin´

Menü inkl. Aperitif € 44.00 pro Person