



VALENTINSMENÜ 2023

Asiatische Rinderbrühe

mit Gemüsestreifen, Glasnudeln, Koriander und Wachtelspiegelei

Dazu schmeckt: Jopen Hop Zij Met Ons – Glutenfreies India Pale Ale Fl. 0,33 – 6.2

„Das Beste vom Spanferkel“

Rosa gebratener Rücken unter der Waldpilzkruste,
knusprig gebackener Bauch und geschmortes Bäckchen
mit cremigem Rahmspitzkohl, Herzoginkartoffeln und Trüffeljus

Dazu schmeckt: Samuel Smith Organic Chocolate Stout – Bio-Stout mit Kakaoextrakt Fl. 0,355 – 9.9

Schokoladen Crème Brûlée Tarte

mit Walnusseis, Sahne und Kokos-Ananas

Dazu schmeckt: Lindemans Gueuze – Belgisches Spezialbier Fl. 0,25 – 4.9

Preis pro Person 42.0 EURO

VEGETARISCHES MENÜ

Asiatische Gemüsebrühe

mit Gemüsestreifen, Glasnudeln, Koriander und Wachtelspiegelei

Dazu schmeckt: Jopen Hop Zij Met Ons – Glutenfreies India Pale Ale Fl. 0,33 – 6.2

Gebratene Tomaten-Polenta

unter der Oliven-Kräuterkruste auf sautierten Champignons
mit Zitronen-Buttersauce

Dazu schmeckt: Brew Age Alphonse – New England India Pale Ale Fl. 0,5 – 7.6

Schokoladen Crème Brûlée Tarte

mit Walnusseis, Sahne und Kokos-Ananas

Dazu schmeckt: Lindemans Gueuze – Belgisches Spezialbier Fl. 0,33 – 7.6

Preis pro Person 42.0 EURO

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

Hinweis für Allergiker: Du hast eine Frage zu unseren Gerichten? Sprich uns einfach an, unser Service hilft Dir gerne weiter.