

# Valentinsmenü



## Aperitif

*Carpaccio von der roten Bete/  
Balsamico- Paprikavinaigrette/  
Pinienkerne/Wildkräutersalat*

*\*2,8,b,c,e,h,i,j,k,l,Weizen*

*oder*

*Thai Curry- Kokosschaumsuppe/  
gebackene Garnele/Rucola*

*\*8,b,c,f,j,m,Weizen*

*\*\*\*\*\**

*Prosecco/Quittensorbet*

*\*5,f*

*\*\*\*\*\**

*Rosa gebratene Tranche vom Yellow Fin/  
Kartoffel- Sesampüree/  
geschmorter Pak Choi*

*\*8,b,c,f,h,j,l,m,n,Weizen*

*oder*

*Rosa gebratene Entenbrust/  
Rotwein- Zwiebeljus/  
Parmesan/gratinierte Tomatenpolenta/  
Urkarotte/Birnen- Tonkabohnengel*

*\*8,b,c,e,j,Weizen*

*\*\*\*\*\**

*Rosenwasser- Mandel- Creme Brûlée/  
Pralineneis/Früchte*

*\*2,8,a,b,c,d,e*

Grünberg, 14. Februar 2019

*Für zwei Personen als 3- Gang Menü 79,00 €  
inkl. Aperitif und Sorbet als Zwischengang*