



# Valentinstags Menü

14. Februar 2022

## Pink Gin Spritz |<sub>o</sub>

Pink Gin 4 cl, Prosecco 0,1 l, Wildberry Tonic 0,2 l . € 10,50

## Suppe

Tomatencremesuppe mit kurz gebratener Garnele,  
Parmesanchip und Basilikumpesto |<sub>BGL</sub>  
*creamy tomato soup with fried prawn, parmesan chip and basil pesto*

## Vorspeise

kleines Beef Tatar  
mit Wiesenkräutern und Toast |<sub>AGM</sub>  
*small beef tartare with wild herbs and toast*

## Hauptspeise

Entenbrust mit Vanille und Knoblauch gebraten,  
auf herzhaftem Apfelrotkraut,  
mit knusprigen Schupfnudeln und Madeirajus |<sub>ACO</sub>  
*duck breast roasted in vanilla and garlic, with apple red cabbage,  
crispy potato dumplings and Madeira sauce*

## Dessert

hausgemachte Mozartknödel  
in Nussbrösel mit Pistazienmousse |<sub>ACGH</sub>  
*sweet homemade „Mozart“ dumplings with nutty bread crumbs  
and pistachio sauce*

€ 55,- p. P.

Perfekt abgerundet durch einen Espresso  
der Röstung „Hermann Hausbrandt“ . € 3,80

