



Valentinstagsmenü

Apero:

Secco au Rose, Bodenseesecco mit Rosenessenz

Vorspeise:

Mezzateller, syrische Tapas mit zwei Saucen
(auch Vegetarisch)

Kleiner Zwischengang:

Muscheln auf zwei Arten

Vegetarisch: hausgemachte Momos (tibetische/nepalesische Maultäschle) mit Tamarindenchutney, indischer Rotkrautsalat

Hauptgericht:

Badisch- Schwäbischer Tapas vom Kalb:

Kleines Kalbsschnitzel mit Aufrichts MeerPorto-Rahmsauce und Tomatenspätzle, Kalbsfrikasée (eingemachtes Kalbfleisch) mit Blattpetersilienpesto im Kräuterflädle

Vegetarischer Tapasteller:

Syrisches Linsengericht mit Paneerkäse, orientalischer Reis, Kräuterflädle gefüllt mit Wintergemüseragout in MeerPorto-Sauce mit Blattpetersilienpesto

Dessert:

4-erlei süße Tapas en Surprise

Preis pro Person:

Menü Kalb mit Apero € 33,50, Menü Vegetarisch mit Apero € 30,50
Menü Kalb ohne Apero: € 29,50, Vegetarisch ohne Apero € 26,50

En Guete und einen schönen Abend

En Guete

Thomas Hermannsdorfer