

Valentins-Menü

Kleiner Gruß aus der Küche

Carpaccio

von der Roten Beete an Zupfsalat
und gebackenen Frischkäsebällchen aus Schrozberg

Gratiniertes Rinderfilet (200 g)

mit frischen Kräutern an Portweinjus, Gemüseperlen und Kartoffelkrapfen

oder

Hähnchenbrust

(Brunnenhof Mäusdorf) mit frischen Kräutern gefüllt an Tomatensugo,
Ratatouille-Gemüse und Kartoffelplätzchen

„Valentins“-Tiramisu

Menü Beef 55,50 €

Menü Hähnchen 49,50 €

Aperitif

Glory of Silence – Pink Gin 11,50 €
aufgefüllt mit Cherry Blossom Tonic

Pinot Brut 0,1 l 8,50 €
Weingut Hofmann, Röttingen

Wein

2021 Tauberschwarz 0,25 l 9,50 €
Winzerhof Strebel, Beckstein

Klassisch tauberfränkischer Rotwein, sehr mineralisch mit dezenter Gerbstoffstruktur.
Sehr stoffig mit dezenter Säure und rassigem Körper. Tolle Kirscharomatik in der Nase
und sehr würzig am Gaumen.

Dessertwein

Schäftersheimer Klosterberg Kerner EISWEIN 0,1 l 14,50 €
Winzerpaar Ehrmann

In der Nase findet man klare Aromen von frischem Honig, Holunder und Zitronen-
blüten. Der Geschmack nach reifer Honigmelone, grünen Äpfeln und Mandeln
werden durch die lebendige Säure abgerundet und somit in eine angenehme
Balance mit der intensiven Süße gebracht.
