



## VALENTINS-MENÜ 2018:

### Vorspeisentapas-Platte:

Frisches Thunfischtartar mit Sesam  
Sojasauce, Ingwer und Sprossen  
Datteln im Speck  
Duett von Serranoschinken und Manchegokäse  
Alioli und Oliven  
Räucherlachs mit Dillmeerrettich

### 4 Hauptspeisentapas zur Auswahl :

- Rosa gebratenes Rinderfilet  
In cremiger Nutella-Rotweinsauce
- Tranchen von der Barbarie-Entenbrust  
auf Cassis-Sauce
- Atlantisches Lachsfilet  
in Weißwein-Limettensauce
- Gambas im Serranomantel  
mit Rosmescu-Sauce
- Ziegenkäse Thaler auf Obstsalat  
mit Orangen-Thymian-Honig
- Hühnchenbrustfilet in Honig-Senfauce
- Schweinelenden-Medaillons  
mit Serrano/Manchego überbacken



Dazu 2 Beilagen nach Wunsch:

Grillgemüse, Champignons, Kleiner Salat, Rosmarinkartoffeln, Mojo-Kartoffeln, Chorizo in Rotwein, Pommes frites, Pimientos de padron, Schafskäse mit getrockneten Tomaten

### 2 Desserts zur Auswahl:

Luftiges Schokomousse an Himbeerpüree & Minze  
Prickelndes Zitronensorbet in Rosé-Sekt  
Leche frita (frittierte Milch) mit Vanillesauce



**39,90€ pro Person**