Valentinstags - Menü 2026

Vorspeise

pochiertes Saiblingsfilet
mit Butter-Winterlauch, brauner Butter-Soße
& Saiblingskaviar

oder

fermentierte rote Bete mit Butter-Winterlauch,
brauner Butter-Soße & vegetarischer Kaviar

Zwischengang

grünes Erbsensüppchen
mit frischer Minze & hausgemachten Croutons

Hauptgang

gebratenes & geschmortes vom Kalb
dazu Pürée von der Süßkartoffel, Bohnenstroh
& Portwein-Jus

oder

gebackener Sellerie in Haselnuss
dazu Pürée von der Süßkartoffel, Bohnenstroh
& Tomatenessenz

Dessert

Mousse von Joghurt & Blutorange
dazu Zitronensorbet
serviert auf einem Ananascarpaccio
garniert mit Granatapfel

52,00 € p.P.

Hotel Fliegerheim
seit 1921
www.fliegerheim.de