

VALENTINSMENÜ

exklusiv am 14.02.2025

*Gebeizter Fjordlachs
Citrus-Aioli | Gingurke | Vollkornchip*



Rote Bete-Essenz | Meerrettichnocke | Grand Marnier



*Gebratenes Knurrhahnfilet
junge Erbse | Champagnerrisotto*



*Tranche vom Roastbeef | Rosmarinjus
Zucchini | Aubergine | Kartoffelplätzchen*



Zartbitterbrownie | Haselnuss | Kaffeeiscreme

€ 56,00 pro Person

*Als 4 Gang-Menü ohne das Knurrhahnfilet
€ 51,00 pro Person*

- ein veganes Menü ist ebenfalls möglich-

***Wir empfehlen Ihnen noch
heute Ihre Reservierung im***



vorzunehmen.

Telefon: 04403 9400

E-Mail: hotel@hausammeer.de

- Eine Anmeldung im Vorfeld ist erforderlich. -

UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNG:

Martini Wild Berry

eine Komposition aus Martini und Russian Wild Berry

- auch alkoholfrei möglich -

Glas 0,15l € 5,60

Weine

Riesling Hochgewächs Selection feinherb

fruchtig, intensives Bouquet

mineralische Verspieltheit, nachhaltig

Weingut Kallfelz | Mosel

Glas 0,15l € 6,50

Flasche 0,75l € 31,50

Rioja Barón de Ley Reserva DOCa trocken

kräftige Frucht und würzig, mediterrane Nuancen

perfekt balanciert und harmonisch.

20 Monate in neuen Barriques

aus amerikanischer Eiche

und weitere 24 Monate in der Flasche gereift.

Barón de Ley | Rioja

Glas 0,15l € 6,90

Flasche 0,75l € 33,50

***Weitere Getränke reichen
wir gerne nach Ihren Wünschen.***