

Menü zum Valentinstag  
14. Februar 2023 im Hotel  
„Zum Wiesengrund“ Heimbuchenthal  
(Nur mit Reservierung, Beginn 18,00 - 18,30 Uhr)

Aperitif

\*\*\*\*\*

Kleiner Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

Schaumsüppchen von der Williams Birne und Meerrettich  
mit Preiselbeersahnehaube

\*\*\*\*\*

Tranchen vom norwegischen Lachs mit Holunder und Minze gebeizt,  
an einer milden Wasabi- Meerrettichsoße

\*\*\*\*\*

Sorbet

\*\*\*\*\*

Zur Wahl:

Medaillon vom Rinderfilet im Speckmantel gebraten,  
mit einer Zwiebel- Dijonsenfkruste gratiniert,  
dazu frisches Gemüse vom Wochenmarkt  
und Maccairekartoffeln

oder

Filet vom skandinavischen Skreifilet auf einer Schaumsoße von  
gelben Paprika, dazu reichen wir tomatisierten Reis

\*\*\*\*\*

„Dessertimpression zum Valentinstag“  
Süßes und köstliches aus der Patisserie

Pro Person 50.-€

Ihre Familie Otto & Team