

## Veggi Valentino

*Ein erster Blick | Die Vorspeise*

*Orientalischer Salat von Datteltomaten & Granatapfel  
mit Ziegenkäse-Praline im Pistazienmantel*

16,50

\*\*\*

*Die Verführung | Der Zwischengang*

*Madras Curry-Berglinsen-Suppe  
mit crispy Blumenkohl (vegan)*

10,00

\*\*\*

*Die Berührung | Der Hauptgang*

*„Veggi-Ramen“*

*Bunter japanischer Miso-Gemüseintopf mit Ramennudeln,  
Seidentofu & Pilzen (vegan, glutenfrei, laktosefrei & lecker)*

20,50

\*\*\*

*Die pure Leidenschaft | Das Dessert*

*Passionsfrucht Crème brûlée  
mit Ananasragout & Kokoseis*

13,00

*Menuepreis: p.P. 55,00*

## Restaurant Spitzweg's

### Valentinsdinner

### 14. Februar 2023



### Unsere Aperitif - Empfehlung

*„Bellini vom roten Weinbergpfirsich“  
(auch gern als alkoholfreie Variante)*

10,50

## Menue 1 „Valentin“

*Ein erster Blick | Die Vorspeise*

*Gebackene Jumbogarnele im Katafiteig-Mantel  
Avocado | Gurke | Wasabi | Buttermilch*

18,50

\*\*\*

*Die Verführung | Der Zwischengang*

*Geflügel-Essenz mit altem Sherry parfümiert  
Zuckerschote & Gemüse-Raviolo*

12,50

\*\*\*

*Die Berührung | Der Hauptgang*

*„Traute Zweisamkeit vom heimischen Kalb“  
Rücken & Praline - auf Madeirasauce  
Pastinak & Steinpilz - Polenta*

38,00

\*\*\*

*Die pure Leidenschaft | Das Dessert*

*Spitzweg's Dreierlei vom Dessert*

14,00

Menuepreis p.P.: 77,00

## Menue 2 „Valentina“

*Ein erster Blick | Die Vorspeise*

*„Crispy duck roll“  
Mango | Erdnuss | Chili | Granatapfel*

18,00

\*\*\*

*Die Verführung | Der Zwischengang*

*Feine Hummer-Schaumsuppe  
mit Krustentier-Raviolo*

12,50

\*\*\*

*Die Berührung | Der Hauptgang*

*Skrei-Filet mit rosa Pfefferknusper,  
Riso Nero | Pak Choi | Champagnerschaum*

38,00

\*\*\*

*Die pure Leidenschaft | Das Dessert*

*Ruby Chocolat  
trifft Himbeere & Passionsfrucht*

14,00

Menuepreis p.P.: 77,00