

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 Kataifiteig - 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