



Menü zum Valentinstag

Vorspeise

Carpaccio vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz mit Kürbiskernöl,
sonnengetrockneten Tomaten und Garnelen in Limonen-Chilivinaigrette

oder

Burratta & geschmorte Strauchtomate auf Rucola
mit weißer Balsamicocreme und Basilikumöl mariniert

Hauptgang zur Wahl

Medaillon vom Rinderfilet & Ragout von der Ochsenbacke
mit Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin

oder

Skrei gebraten, auf Erbsenpüree
mit Rieslingschaum und Tagliarini

oder

Blumenkohl im Sesam-Curry-Mantel gebacken und gebratene Kräuterseitlinge,
auf Safran-Cous-Cous, mit Granatapfel und Joghurt-Minzsoße

Dessert

„Gateau de Mousse au chocolat“

Törtchen von Mousse au chocolat mit Himbeergelee überzogen
dazu zartschmelzendes Vanilleeis

Inklusive 1 Glas „Igel-Frizzante“ 42.00€

BERGGASTHOF HOTEL **Igelwirt**

Fritz Maas, 91220 Schnaittach, Igelweg 6, Telefon 09153/406-0 FAX 406-166 / <http://www.igelwirt.de>
oder per Mail info@igelwirt.de



Bitte reservieren Sie für mich am Freitag den 14. Februar 2025

Um 18:00 Uhr für Personen

oder

Um 19:00 Uhr für Personen

Valentinsmenü 42,00 Euro 3 Gang – Menü

Vorspeise 1: Kalbstafelspitz	Portion(en)
Vorspeise 2: Burratta	Portion(en)
Hauptgang 1: Rinderfilet	Portion(en)
Hauptgang 2: Skrei	Portion(en)
Hauptgang 3: Blumenkohl	Portion(en)

Anschrift:

Name _____

Straße _____

Ort _____

Telefon _____

Wir bitten bis spätestens 11.Februar 2025 um Rückantwort.