

Menü zum Valentinstag
14. Februar 2012 im Hotel
„Zum Wiesengrund“ Heimbuchenthal

Aperitif

Kleiner Gruß aus der Küche

Hechtfiletstreifen im Erdnussmantel auf tomatisierten
Ruccolaspaghetti, mit frischem Parmesan bestreut.

Aufgeschlagenes Süppchen von Mango und Zitronengras mit
Sahnehaube

Zur Wahl:
Surf & Turf

Medaillons vom Rinderfilet und Black Tiger Garnele
an Soße Bernaise, mit frischem Gemüse
und Herzoginkartoffeln.

oder

Gratinierte Medaillons vom Spessartzander an Petersiliensoße
auf hausgemachtem Kartoffel- Kürbisragout

Dessertimpression zum Valentinstag
Süßes und köstliches aus der Patisserie

Pro Person 38.- €

Zum Abschied erhält jede Frau eine rote Rose.