

Veggi Valentino

Ein erster Blick | Die Vorspeise

Crispy Gyoza auf feinem Spitzkohl - Pilz - Gemüse
in kräftigem Röstzwiebelsud

18,50

Die Verführung | Der Zwischengang

Weißer Strauchtomaten - Tee mit
Burrata | Ofentomate | Basilikum

12,50

Die Berührung | Der Hauptgang

Linguini mit frisch geschabten Perigord Wintertrüffeln
und feinem Parmesanschaum

27,50

Die pure Leidenschaft | Das Dessert

Crème brûlée Flavour Tonkabohne
mit allerlei von der Mandarine

13,00

Menuepreis: p.P. 66,00

Restaurant Spitzweg's

Valentinsdinner

14. Februar 2025



Unsere Aperitif - Empfehlung

„Hugo Orientale“

Granatapfel | Hibiskus | Limette | Minze
(auch gerne als alkoholfreie Variante)

11,00

Menue 1 „Valentin“

Ein erster Blick | Die Vorspeise

„Surf & Turf“

Oktopus & Duroc Schweinebauch
Chimichurri | Spitzkohl | Humus

20,50

Die Verführung | Der Zwischengang

Steinpilz - Trüffel - Wild - Essenz
Gyoza | Erbse | Buchenpilz

12,50

Die Berührung | Der Hauptgang

Kalbsfilet - Medaillons & Spitzmorcheln a la creme
mit Pommes Macaire & Winterspargel

40,00

Die pure Leidenschaft | Das Dessert

Valrhona Salzkaramell - Schokoladenmousse
auf feinem Quittenragout mit Mandelhippe

13,00

Menuepreis p.P.: 82,00

Menue 2 „Valentina“

Ein erster Blick | Die Vorspeise

Carpaccio vom Wildlachs

„Tokyo Style“

Soya | Wakame | Spargel | Gurke

20,50

Die Verführung | Der Zwischengang

Zweierlei Paprika - Schaumsüppchen
mit Ziegenkäse - Praline

12,50

Die Berührung | Der Hauptgang

Steak vom weißen Atlantik Heilbutt
auf feinem Krustentierschaum | Wildreis | Barba di Frate

39,00

Die pure Leidenschaft | Das Dessert

Ruby Schokoladen Parfait
trifft Himbeere und Passionsfrucht

13,00

Menuepreis p.P.: 82,00