

VALENTINSMENÜ

exklusiv am 14.02.2025

*Gebeizter Fjordlachs
Citrus-Aioli | Gingurke | Vollkornchip*



Rote Bete-Essenz | Meerrettichnocke | Grand Marnier



*Gebratenes Knurrhahnfilet
junge Erbse | Champagnerrisotto*



*Tranche vom Roastbeef | Rosmarinjus
Zucchini | Aubergine | Kartoffelplätzchen*



Zartbitterbrownie | Haselnuss | Kaffeeiscreme

€ 56,00 pro Person

*Als 4 Gang-Menü ohne das Knurrhahnfilet
€ 51,00 pro Person*

- ein veganes Menü ist ebenfalls möglich-

***Wir empfehlen Ihnen noch
heute Ihre Reservierung im***



vorzunehmen.

Telefon: 04403 9400

E-Mail: hotel@hausammeer.de

- Eine Anmeldung im Vorfeld ist erforderlich. -

UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNG:

Martini Wild Berry

*eine Komposition aus Martini und Russian Wild Berry
- auch alkoholfrei möglich -
Glas 0,15l € 5,60*

Weine

Riesling Hochgewächs Selection feinherb

*fruchtig, intensives Bouquet
mineralische Verspieltheit, nachhaltig
Weingut Kallfelz | Mosel
Glas 0,15l € 6,50
Flasche 0,75l € 31,50*

Rioja Barón de Ley Reserva DOCa trocken
*kräftige Frucht und würzig, mediterrane Nuancen
perfekt balanciert und harmonisch.*

*20 Monate in neuen Barriques
aus amerikanischer Eiche
und weitere 24 Monate in der Flasche gereift.
Barón de Ley | Rioja
Glas 0,15l € 6,90
Flasche 0,75l € 33,50*

***Weitere Getränke reichen
wir gerne nach Ihren Wünschen.***