



Valentinsmenü vegetarisch

Amuse Gueule
Focaccia Burrata | Basilikum Schaum

Vorspeisen-Duett
Auberginen-Mozarella Quiche
Ziegenkäsetaler flambiert
Feigenspiegel

Zwischengang
Caramelle Trüffel-Parmesan-Füllung
Butter-Thymian-Schaum

Intermezzo
Granatapfel Sorbet | Frizzante

Hauptgang
Wirsingroulade
Kräuterpilzefüllung
Schwarzwurzelpüree

Dessert
Mandarinen-Maronen-Törtchen
Rotweinbirne | geröstete Feigen
Honigschaum

Valentins menü

14. Februar 2025
Restaurant im Hotel Sinsheim



Valentinsmenü Fisch

Sekt Rose

Amuse Gueule
Foccacia Burrata | Basilikumschaum

Vorspeisen-Duett
Gegrillte Jakobsmuschel | Pflaumensauce
Topinambur Püree | Pinienkerne
Tempura Garnele | Safran Aioli

Zwischengang
Hummer Ravioli | Krustentieren Schaum

Intermezzo
Granatapfel Sorbet | Frizzante

Hauptgang
Seeteufelmedaillons & Riesengarnele
Wildbrokkoli | Rote-Bete-Risotto

Dessert
Mandarinen-Maronen-Törtchen
Rotweinbirne | geröstete Feigen
Honigschaum

Valentinsmenü Fleisch

Sekt Rose

Amuse Gueule
Foccacia Burrata | Basilikumschaum

Vorspeisen-Duett
Lammfilet Kräuterkruste | Portweinjus
Polentaecken Datteln-Ziegenkäse-Füllung
Parmesanschaum

Zwischengang
Caramelle Trüffel-Parmesan-Füllung
Butter-Thymian-Schaum

Intermezzo
Granatapfel Sorbet | Frizzante

Hauptgang
Rinderfilet Morchelrahmsauce
Kartoffeltürmchen
Prinzessbohnen im Speckmantel

Dessert
Mandarinen-Maronen-Törtchen
Rotweinbirne | geröstete Feigen
Honigschaum

