

♥ Gourmet-Valentinstagsmenü ♥

Vorspeisen

Tatar vom Wildlachs mit Zitrusmarinade, Orangenkaviar und rosa Pfeffer.

Weinempfehlung: Franciacorta Brut DOCG.

Alternative mit Fleisch:

Rindercarpaccio vom Angus-Rind mit Rucola, Parmigiano Reggiano und Zitronen-Olivenöl.

Weinempfehlung: Pinot Nero Alto Adige DOC – elegant und fein strukturiert.

Erste Gänge

Herzförmige Ravioli mit Büffelricotta und jungem Spinat, Butter, Salbei und Parmigiano Reggiano 30 Monate.

Weinempfehlung: Chardonnay Alto Adige DOC.

Carnaroli-Risotto mit Rosé-Champagner und Erdbeerreduktion.

Weinempfehlung: Rosé Metodo Classico.

Hauptgang

Gebratenes Rinderfilet in Rotweinsauce mit Waldbeeren-Glasur, gebratene Kartoffeln in Herzform und hausgemachter Demi-Glace.

Weinempfehlung: Amarone della Valpolicella DOCG.

Dessert

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Himbeer coulis und kristallisierten Rosenblättern.

Weinempfehlung: Passito di Pantelleria DOC.

Degustationspreis pro Paar €120,00

Der Abend wird mit romantischer Musik begleitet.

Reservierungen sind erforderlich – per E-Mail an info@hotelsicilia.de oder telefonisch unter 05366-421

