



Hering trifft **Valentin**

Heringsgerichte

Fischsuppe
mit Einlage und Bärlauchbaguette
€ 9,50

Sylt-Teller
Matjesfilets, Meeresfrüchte, Bratröllchen,
Forellenmousse auf Pumpernickel, Backfisch, Remoulade,
Algensalat, Bratkartoffeln
€ 19,90

Heringstopf
Matjesheringe eingelegt in Sahne,
Äpfel, Gurken, Zwiebeln mit
Pellkartoffeln
€ 15,50

Heringsteller
Fünf verschiedene Herings-Variationen
(3 Heringsalate, 1 Matjesfilet, 1 Bismarckfilet)
mit Pellkartoffeln
€ 17,90



Valentinsmenü

„Das erste Knistern“

Winterlicher Blattsalat
an Orangen Vinaigrette
mit gebratenen Kräuterseitlingen und Thymian-Schwarzbrotcroutons

„Herzenswärmer“

Karotten-Ingwer-Suppe
mit gebackenen Ziegenfrischkäse und
Büffelmozzarella-Pralinen

„Traute Zweisamkeit“

Rosa gebratenes Kalbsfilet
gratiniert mit Kräuter-Pilz-Kruste
auf einer Cognacrahmsauce mit Kartoffelkrusteln
und winterlichem Gemüse

oder

Pfifferling-Risotto
mit einem Topping
von gerösteten Pinienkernen, frittiertem Rucola und Kräuter-Sauce

Feuer und Flamme
Schokoladen-Fondue mit frischen Früchten

€ 44,50