

## VALENTINS MENU

**Lovers Fizz Cocktail**  
**Prosecco – Blutorange – Rosmarin**

**Jakobsmuscheln "Provencal" vom Grill**  
Blattsalate vom Keltenhof | Burrata

**Gestrudelter Hirschkalbsrücken**

Sellerie | Rosenkohl | Preiselbeere | Holunder

**Schokosoufflé mit flüssigem Kern**  
Tonkabohnen-Sauerrahmeis | Mango-Maracuja  
Menüpreis 62 Euro

**vegetarisch** 

**Lovers Fizz Cocktail**  
**Prosecco – Blutorange – Rosmarin**

**Blattsalate vom Keltenhof**  
sautierte Kräuterseitlinge | Burrata | Belugalinsen

**Crespelle**  
Gefüllt Ricotta & Spinat | gratiniert mit Béchamel

**Schokosoufflé mit flüssigem Kern**  
Tonkabohnen-Sauerrahmeis | Mango-Maracuja  
Menüpreis 56 Euro

**14. Februar**  
**Valentinstag**

Für alle Verliebten, Familien und Freunde  
servieren wir an diesem Abend ein  
3-Gang Menü mit Aperitif

Das Menü servieren wir zusätzlich am  
**Freitag, 17. Februar ab 18.30Uhr**  
**in unserem Restaurant**

Bitte beachten Sie, dass das Menü nur nach  
Vorbestellung serviert werden kann

Tel. 0712397800  
[info@hotel-metzgerei-roessle.de](mailto:info@hotel-metzgerei-roessle.de)  
@hotelroessle