

Valentins-Menü

13.02. bis 17.02.2024

Kessler Hochgewächs
oder

Manufaktur Jörg Geiger

Cuvée aus Apfel | Birne | Kaffee | alkoholfrei prickelnd

Gruß aus der Küche

Hausgemachte Reh-Terrine | Pistazien | Pinienkerne | Feldsalat | Rote Bete
beides vom Biolandhof Bleiche | Schwarze Walnüsse von Timo's Wiesle

Karl's Suppe

Cappuccino vom Kohlrabi | Coppa-Chip vom Alblinsenschwein

Rosa gebratenes Rumpsteak von Schneiders mit Kräuterkruste |
Rosenkohl | getrüffeltes Kartoffelpüree beides vom Biolandhof Bleiche

Valrhona Schokoladen Variation | Mousse | Cake | Lautertaleis | Dettinger Zwetschgen |
karamellierte Walnüsse von Timo's Wiesle

als 4 Gang Menü EUR 69,5 pro Person Aperitif EUR 8,50

als 3 Gang Menü EUR 58,5 pro Person ohne Reh-Terrinen Gang

Wir bitten Sie einen Tisch für den von Ihnen gewünschten Abend (Angebotszeitraum siehe ganz oben)

unter der Tel. 07125 94340 oder E-Mail an info@flairhotel-vierjahreszeiten.de bis zum 10.02.2024 bei uns zu reservieren.

Karl's ESSZIMMER

Regional Nachhaltig genießen by



Valentins-Menü veggy

13.02. bis 17.02.2024

Kessler Hochgewächs

oder

Manufaktur Jörg Geiger

Cuvée aus Apfel | Birne | Kaffee alkoholfrei prickelnd

Feldsalat vom Biolandhof Bleiche | Ehestetter Champignons |
Apfel | schwarze Walnüsse von Timo's Wiese | Kartoffeldressing

Karl's Suppe

Cappuccino vom Kohlrabi | Chip von der Roten Bete beides vom Biolandhof Bleiche

Risotto aus Alb-Quinoa von Josua Erhard | Käse vom Altschulzenhof |
Mangold vom Biolandhof Bleiche

Valrhona Schokoladen Variation | Mousse | Cake | Lautertaleis | Dettinger Zwetschgen |
karamellisierte Walnüsse von Timo's Wiese

als 4 Gang Menü EUR 56,5 pro Person, Aperitif EUR 8,50

als 3 Gang Menü EUR 48,5 pro Person ohne Feldsalat Gang

Wir bitten Sie einen Tisch für den von Ihnen gewünschten Abend (Angebotszeitraum siehe ganz oben)

unter der Tel. 07125 94340 oder E-Mail an info@flairhotel-vierjahreszeiten.de