



— seit 1930 —

Sommers

Di, 14.02.2023 | ab 18 Uhr

VALENTINS: DINNER

Zwei Menüs zur Wahl | 59 € p.P.

Menü 1 | mit Gruß aus der Küche: Variation vom Mais

Pulpo | Chorizo | Piquillo-Paprika | Rote Zwiebeln | gerauchter
Kartoffelschaum

Ochse | Ochsen-Essenz | Eigener Ravioli | Wurzelgemüse

Maishähnchen | Roulade und Buttermilchkeule | Ingwersauce | Spitzkohl
Miso | Udon Nudeln

Zweierlei Cheesecake | Espresso Cremeux | glasierte Mandarine
Mandarinensorbet | Tonkabohnen Crumble

Menü 2 vegetarisch | mit Gruß aus der Küche: Variation vom Mais

Onsenei | Rote Beete | Fettschaum | Sumak

Champignon | Champignon-Essenz | Eigener Ravioli | Wurzelgemüse

Pak Choi | geschmort und gepickelt | Ingwersauce
Miso | gebackener Sesam Reis

Zweierlei Cheesecake | Espresso Cremeux | glasierte Mandarine
Mandarinensorbet | Tonkabohnen Crumble



Jetzt reservieren: 07121-300380 | bestellung@cafe-sommer.de