

# fette henne \*

Einfache Genussküche

## *valentinsmenü\**

### *Aperitif*

\*

### *Amuse gueule*

### *Vorspeise*

#### *heiße Ziegenkäse-Feigen*

*Rucola in Kernöldressing, geröstete Pinienkerne*



### *Zwischengang*

#### *gebratene Wildfang-Garnelen*

*marinierte Mango, Wasserspargel, Miso-Mayonaise*



### *Hauptspeise*

#### *argentinisches Rinderfilet*

*Zuckerschoten, Trockenpflaumen, Süßkartoffelecke, Kakao-Jus*



### *Dessert*

#### *helle Mousse au Chocolat*

*Ananas-Chili-Kompott, Vanille-Crumble*



### *Käsegang*

#### *Tete de Moine-Blüten*

*Trauben-Granatapfel-Salat, geschmorter Chicoreé, kandierte Walnüsse*

**Valentins-Menü mit Aperitif: € 69,- pro Person  
mit Weinbegleitung & Espresso: € 89,- pro Person**