

Valentins-Menü

Bitte um Reservierung

Süßkartoffel mit Curry
und Kokosmilch

Feldsalat mit gebratenem Zanderfilet
im Sesammantel und Cherrytomaten

Entenbrust an Orangensauce
Frische Nudeln und Marktgemüse

Mousse au Chocolat
trifft Mascarponecreme
mit Apfel und Streusel

47,80 €

*„Das Glück ist das Einzige was sich verdoppelt,
wenn man es teilt“*

Albert Schweizer

Weine

Riesling trocken

Der "typische" Riesling zeigt eine blassgelbe, ins grünlich-gelbe tendierende Farbe, im Duft dominieren Pfirsich oder Apfel, im Mund spürt man eine rassige Säure.

Grauburgunder trocken

Aromen von grünen Nüssen, Mandeln, frischer Butter sowie fruchtige Aromen, die an Birne, Trockenobst und Rosinen erinnern.

Merlot trocken

Intensive Purpurfarbe, seine Nase duftet nach reifen Kirschen mit einer leichten Holznote, er ist angenehm und harmonisch im Gaumen, mit einem runden Fruchtfinale.

***Fragen Sie nach
der Weinempfehlung des Tages***



**Wir wünschen Ihnen
einen guten Appetit.**

Weinscheune
Susanne Glaum & Team
Hauptstraße 184
61209 Echzell
Tel.:06008/7191

*„Wer Liebe erfährt,
versteht den Sinn des Lebens“
Jole von Weissenberg*

Valentinstag



14. Februar 2025