

Valentins-Menü

Hausgebackenes Oliven-Tomaten-Focacciabrot mit 3erlei
Dipps

„De Bakker´s Vorspeisenplatte für 2“
Anti-Pasti – Bunter Garnelenspieß – Vitello Tonato –
Blattsalatmischung – Lachstatar – Auberginensalsa

Karotten-Ingwer-Kokossuppe
oder
Rindfleischsuppe mit Markklößchen & Eierstich

Rumpsteak vom Urban Beef & Geschmorte Rinderbacke
an Rotweinschalottensauce, Bohnen im Speckmantel &
Kartoffel-Sellerie-Püree.

oder

Skreifilet (Winterkabeljau) auf
Safran-Risotto mit Gemüsestreifen, Pilzen & Parmesan

oder

Spinatknödel in Salbeibutter gebraten auf Tomatensugo,
dazu Pilzragout, gebackene Aubergine & Parmesan

Creme Brulee – New York Cheesecake – Beerenröster –
Salted Crameleis