

Valentinstags-Menü

Ceviche vom Saibling

Rote Bete, Lakritz

Cappuccino vom Champignon

Champignonsuppe, Sahne, Kräuteröl

Zander auf der Haut gebraten

Champagnersauce, Alblinsen, Feldsalat, Schwarzwälder-Schinken

Rosa gebratenes Rinderfilet

Glace, Kartoffelstampf, Speck-Rosenkohl, Rosmarin-Schalotte

Schokoladen-Soufflé

Zwetschge, Zitronen-Rosensorbet, Rosengel, Haselnuss-Streusel

5 - Gang Menü

79,00 € exkl. Getränke

Anmeldung erforderlich!

Bitte reservieren Sie einen Tisch bis zum 07. Februar 2026.

07424 980440 oder an info@hotel-aurelia.de

Veganes Valentinstags-Menü

Pochierter Lauch

Rote Bete, Lakritz

Champignonsuppe

Mandelschaum, Kräuteröl

Gebackener Sellerie

Champagnersauce, Alblinsen, Feldsalat

Gemüseküchlein

Röstgemüse-Jus, Kartoffelstampf, Rosenkohl, Rosmarin-Schalotte

Zweierlei Sorbet

Zitronen-Rosensorbet, Bratapfelsorbet, Zwetschge, Rosengel, Haselnuss-Streusel

5 - Gang Menü

59,00 € exkl. Getränke

Anmeldung erforderlich!

Bitte reservieren Sie einen Tisch bis zum 07. Februar 2026.

07424 980440 oder an info@hotel-aurelia.de