**MENÜ-Liste zum VALENTINSTAG**

**Antica Sicilia**

\*\*\* Antipasti misti (Parmaschinken, Napolisalami, Pikante Salami, Mozzarella, Tomate, eingelegte trockene Tomate, Aubergine, Parmesan, Oliven) \*\*\*  
\*\*\* Bruschetta Aglio e Olio (Knoblauch-Öl-Balsamico-Creme) \*\*\*  
\*\*\* Natura (grüner Salat, Tomate, Gurken, Zwiebeln) \*\*\*  
\*\*\* Mortadella Ripiena (gefüllt mit Ei, Knoblauch, Parmesan, Petersilie in Tomatensauce eingelegt) \*\*\*  
\*\*\* Pizza Margherita in Herzform \*\*\*  
\*\*\* Tiramisu Cocco mit 2 Gläsern Prosecco \*\*\*  
Dazu eine Weinauswahl Primitivo (0,2l) und eine Flasche Wasser.

**Bella Napoli**

\*\*\* Rindercarpaccio nach Art des Hauses *oder* Aubergine überbacken \*\*\*  
\*\*\* Scaloppina (Schweinefilet) in Zitronensaft mit Pommes und gemischtes Gemüse *oder* Gnocchi in Gorgonzolasauce \*\*\*  
\*\*\* Tiramisu nach Art des Hauses \*\*\*  
Dazu Lambrusco Frizzantino (0,5 l) und eine Flasche S. Pellegrino.

**Ristorante Castello**

\*\*\* Aperitif und ein Amuse-Bouche \*\*\*  
\*\*\* Vitello Tonnato \*\*\*  
\*\*\* Herzchen-Pasta mit Ricotta und Spinat, Tomatensugo \*\*\*  
\*\*\* Gegrilltes Rinderfilet mit Pfefferkruste, Pfefferjus, Rosenkohl und Herzoginkartoffeln *oder* gebratenes Winterkabeljaufilet mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln \*\*\*  
\*\*\* Sauerkirsch-Tiramisu \*\*\*

**Extrablatt**

Menü à la carte: 3-Gang-Menü zur Auswahl und auf Empfehlung des Chefs

**50/50 Cafe Taverne**

\*\*\* Vorspeiseteller mit gebratenen Auberginen, Zucchini und Paprika \*\*\*  
\*\*\* Mix-Teller mit gegrilltem Fleisch, Pommes und gemischtem Salat, Tsatsiki oder Schafskäse-Creme *oder* vegetarisches Gericht zur Auswahl \*\*\*  
\*\*\* Griechischer Schokoladenkuchen \*\*\*  
Dazu ein Glas Wein und eine Flasche Wasser.

**Hotel Sportalm Gipfelglück**

\*\*\* Cremesuppe und Quiche vom Hokkaido-Kürbis und Topinambur, Rosmarin-Focaccia, Portulak, Shii-Take-Pilze \*\*\*  
\*\*\* „Skrei“: Winterkabeljau im Serrano-Salbei-Mantel mit Kaffir-Limetten-Espuma, Polenta, gebratener Melone, grünen Erbsen *oder* Ochsenbäckchen vom Simmentaler Fleckvieh mit Zitronen-Gremolata, Petersilienwurzel, Wilder Brokkoli, Portwein-Zwetschge *oder* Vegetarisch: Büffelmozzarella in Panko-Pinienkern-Kruste, mit Kirschtomaten geröstet, Meersalz, Zitronen-Joghurt, Rucola \*\*\*  
\*\*\* Tonkabohnen-Parfait und Nougat-Mousse (Ahornsirup/Granny-Smith-Apfel/Grüner Tee) \*\*\*  
Dazu eine Flasche Weißwein, Rivaner *oder* Roséwein, I-Heart *oder* Rotwein, Blauer Zweigelt.

**Restaurant Heerwiese**

\*\*\* Walnussbrot und Mailänder Rauchsalzbutter *oder* Maiscreme-Süppchen mit Serrano-Chips und salzigem Popcorn \*\*\*   
\*\*\* Piccata von der Sauerländer Lachsforelle auf getrüffelten Linguini und geflämmten Datteltomaten *oder* Label Rouge Hähnchenbrust an Apfel-Calvados-Sauce, zweierlei von der Karotte, wilder Brokkoli und Kartoffelschnitte   
\*\*\* Erfrischendes Limoncello-Prosecco-Sorbet auf Granny Smith-Salat *oder* Dreierlei von der Mango (Mangocreme, Mango-Eis, Fruchtcoulis) \*\*\*

**L´Aperitivo**

\*\*\* Tris di Bruschetta \*\*\*   
\*\*\* Orecchiette Cremosi \*\*\*   
\*\*\* Polpette al Sugo \*\*\*   
\*\*\* klassisches Tiramisu \*\*\*  
Dazu Wein im Glas und eine Flasche Wasser.

**La Torre**

\*\*\* Bunter Salat mit Maishähnchenbrust, Paprika, Mais, Cherrytomaten, Gurken, Pinienkerne, Basilikumdressing \*\*\*  
\*\*\* Lachs gegrillt mit Gemüse-Risotto *oder* Saltimbocca alla Romana (Kalbsrücken, Parmaschinken, Weißweinsauce, Salbei, Gemüse und Rosmarinkartoffeln) \*\*\*  
\*\*\* Tiramisu und Panna Cotta \*\*\*   
Dazu eine Weinauswahl und Wasser.

**Restaurant Lazarus im Hotel Haus Hollweg**

\*\*\*Minestrone \*\*\*   
\*\*\* Lachs-Carpaccio mit Parmesansplitter und Granatapfel \*\*\*   
\*\*\* Medaillons im Speckmantel mit Barolosauce, Prinzessbohnen und Kartoffelgratin *oder* Gegrilltes Lachsfilet mit Scampi *oder* Hummer-Risotto mit Kräuterseitlingen in Miso-Glace, dazu Brokkoli und Kartoffelpüree \*\*\*  
\*\*\* New-York-Cheesecake mit Erdbeersauce \*\*\*

Dazu ein Glas Wein und eine Flasche Wasser.

**Verso Giusto Osteria and more**

\*\*\* Insalata caprese (Büffelmozzarella und Tomaten) *oder* Bruschetta classica \*\*\*  
\*\*\* Scaloppine porcini (Scaloppine mit Steinpilzsauce und Parmesan-Reis) *oder* Zanderfilet mit Pistazien-Lime-Kruste und Gemüsevariationen \*\*\*   
\*\*\* Nachspeise nach Art des Hauses: Torroncino S. Valentino \*\*\*  
Dazu je ein Glas Primitivo oder Grauburgunder und eine Flasche Wasser

**Millefiori da Villa Humboldt**

\*\*\* Tomatensuppe mit Crostini \*\*\*   
\*\*\* Surf & Turf: Riesengarnele auf Rinderfilet, Rote Beete, Kartoffelpüree und grüne Bohnen \*\*\*  
\*\*\* Moelleux au Chocolat an Himbeer-Mousse \*\*\*

Dazu ein Glas Wein und eine Flasche Wasser.

**My Milano Made in Italy**

\*\*\* Bresaola con focaccia \*\*\*  
\*\*\* Tagliatelle vinosose \*\*\*  
\*\*\* Manzo con salatina \*\*\*  
\*\*\* Dolce \*\*\*   
Dazu Weißwein oder Rotwein im Glas und eine Flasche Wasser.

**Mrs. Anh**

\*\*\* Edamame-Sommerrollen mit Garnelen \*\*\*  
\*\*\* Salmon Tempura, Alaska, Avocado Maki, Kappa Maki \*\*\*   
\*\*\* Grüntee-Eis mit Flug-Mango \*\*\*  
Dazu je ein Glas Wein (Weißburgunder, Riesling *oder* Rosé) und eine große Flasche Wasser (medium *oder* still)

**Nanni´s Kirchhahn**

\*\*\* Rindfleisch-Süppchen und Feldsalat mit Schinken-Spargel-Röllchen *oder* (vegetarisch) Süßkartoffel-Chilli-Süppchen \*\*\*   
\*\*\* Rinderroulade mit Klößen oder Salzkartoffel und Rotkohl oder Salat *oder* Hähnchenschnitzel Florida natur – mit Ananas und Käse überbacken, Fritten oder Bratkartoffeln und Beilagen Salat *oder* Schweinefiletim Speckmantel mit Pfefferrahmsoße, Herzogin-Kartoffeln und Rotkohl *oder* Krüstchen mit frischen Champignons in Rahmsoße, Spiegelei, Fritten oder Bratkartoffeln und Beilagen Salat *oder* Gemüse-Lasagne mit Beilagen Salat \*\*\*  
\*\*\* Beerentraum: Mascarpone-Frischkäse mit Waldfrüchten

Dazu ein Glas Wein und eine Flasche Wasser.

**Hopfen und Salz Lüdenscheid**

\*\*\* Valentine Drink zur Begrüßung \*\*\*  
\*\*\* Hochzeitssüppchen mit Maultasche, Grießklößchen, Bratklößchen und Eierstich \*\*\* Liebescocktail mit Krabben, Ananas, Champignons. Korrespondierend dabei Maisel & Friends Weizen IPA (0,33l) \*\*\*  
\*\*\* Lendchen vom Strohschwein im Liebesmantel an Sherryjus mit Kartoffelgratin und Gemüseragout. Korrespondierend dabei La Trappe Dubbel (0,33l) \*\*\*  
\*\*\* Schoko-Pärchen aus Souffle al Cioccolato mit schmelzendem Herz und kalter Schnauze mit Vanillesauce und Sahnedekor. Korrespondierend dabei Lindemans Kriek (0,25l) \*\*\*

**Passmann**

\*\*\* Curry-Cappuccino | Saté-Spieß \*\*\*  
\*\*\* Bentheimer Schweinefilet | Portweinjus | Gemüsebukett | Polenta\*\*\*  
\*\*\* Heiße Liebe: Hausgemachtes Vanilleeis mit beschwipsten, warmen Himbeeren \* Dazu ein Glas Wein und eine Flasche Wasser.

**Palia Poli**

\*\*\* Saganaki \*\*\*   
\*\*\* Grillteller mit Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet, zwei Souzoukia (Hackbällchen) mit Tsatsiki und Rosmarinkartoffeln *oder* Verschiedene vegetarische Vorspeisen (mit Tsatsiki, gebratenen Peperoni, Zucchini, Auberginen, Oliven) \*\*\*   
\*\*\* Panna Cotta \*\*\*   
Dazu je ein Glas Wein (Imiglikos, weiß, halbsüß *oder* Rotwein) und eine Flasche Morrelli Mineralwasser

**Santorini Alte Linde**

\*\*\* Santorini Teller (verschiedene kalte & warme kleine Vorspeisen, Chef-Salat) \*\*\*  
\*\*\* Hähnchenbrustfilet *oder* Schweinefiletmedaillons mit hausgemachter Champignonrahmsauce und Kroketten\*\*\*  
Dazu zwei Gläser Wein und eine große Flasche Wasser pro Paar

**Steakhaus am Piepersloh**

\*\*\* Vorspeisenplatte mit Champignonköpfen (mit Spinat und Schinkenstreifen gefüllt, mit Sauce Hollandaise und mit Käse überbacken), original kroatischer Landschinken mit Oliven, hausgebeiztem Räucherlachs mit Senf-Dill-Sauce sowie Wildfang-Gambas an Kräutersoße überbacken mit Parmesan-Käse, hausgebackenem Brot und Kräuterbutter \*\*\*  
\*\*\* Hausplatte „Piepersloh“ mit je zwei Rinderfilets, Rumpsteaks und Cordon bleus, dazu Speckscheiben, mediterranes Grill-Gemüse, Djuvečreis, Pommes frites, grüner Pfeffer in Rotweinjus \*\*\*  
\*\*\* Salat vom Büffet \*\*\*  
\*\*\* Schoko-Soufflé *oder* Winterzauber *oder* Lebkuchenschaum *oder* Cookie-Eis \*\*\*   
Dazu verschiedene Weine zur Wahl.

**Stratos Restaurant & Weinbar**

Menü à la carte: 3-Gang-Menü zur Auswahl und auf Empfehlung des Chefs

**Tokyo**

Buffetauswahl und Empfehlungen vom Chef

**Wirtshaus zum Schwejk**

Menü à la carte: 3-Gang-Menü zur Auswahl und auf Empfehlung des Chefs