

# Valentinstag

## Menü

### Vorspeise

---

Rote Bete- Apfel-Tartar mit Kürbiscrème<sup>H</sup>  
und Dillschaum<sup>M</sup>

-vegetarisch-

Wahlweise mit gebratener Jakobsmuschel<sup>B,M,11</sup>

### Suppe

---

Safrancrèmesuppe mit Streifen<sup>A,M,G,11</sup>  
vom geräucherten Lachs<sup>D</sup> und Wachtelei<sup>C</sup>  
(Vegetarisch ohne Lachs)

### Zwischengang

---

Trüffel-Bandnudeln mit Babyblattspinat, Chili<sup>A,C,M</sup>  
Dörr-Kirschtomaten und frisch geriebenen Parmesan<sup>M</sup>

### Hauptgänge zur Wahl

---

Rosa gebratenes Rinderfiletmedaillon auf Portweinsauce,  
dazu grünem Spargel, wildem Brokkoli und Kartoffel-Selleriepüree<sup>M,11</sup>  
oder<sup>A,M,G,11</sup>

Gebackene Artischocke mit Fetakäse,<sup>M</sup>  
Honig, Thymian und cremigem Kräuterpolenta<sup>M</sup>

### Dessert

---

Eclair mit weißer Schokoladen - Kaffeeganache,<sup>A,C,M</sup>  
dazu Gewürzfeigen und Vanille-Eis<sup>11</sup><sup>M,C</sup><sup>M,S,13</sup>

**Für 2 Personen inkl. Mineralwasser 99,00 €**

Allergene: A „Glutenhaltig“ B „Krebstiere“ C „Eier und Erzeugnisse“  
D „Fisch und Erzeugnisse“ E „Erdnüsse und Erzeugnisse“  
F „Soja und Erzeugnisse“ G „Sellerie“ H „Senf“ I „Sesam“ J „Schwefeldioxid“  
K „Lupine“ L „Weichtiere und Erzeugnisse“ M „Milch und Erzeugnisse“  
S „Schalenfrüchte“

Zusatzstoffe: 1mit Farbstoff 2konserviert 3Antioxidationsmittel 4mit Geschmacksverstärker  
5geschwefelt 6geschwärzt 7gewachst 8mit Phosphat  
9mit Süßungsmittel 10Aroma 11mit Alkohol 12chininhaltig 13coffeinhaltig



## Getränke

### Je t'aime

Gin  
Wildberry  
Himbeersirup  
Himbeerpürre  
9,00 €

### Love

CRANBERRYNEKTAR  
SPRITE  
SODAWASSER  
HIMBEERSIRUP  
8,00 €

### Amore

VODKA  
LILLET  
CRANBEERYNEKTAR  
SPRITE  
HIMBEERSIRUP  
9,00 €

Wir servieren das Menü zwischen  
17:00 Uhr und 19:30 Uhr.

Wir freuen uns, auf Ihre Reservierung bis  
spätestens zum 10. Februar unter:  
gartensaal@hannover-stadt.de oder  
0511 168-48888

love

