

**Liebe Gäste,**  
am Sonntag den 14.02.2021 ist

## **Valentinstag!**

Wir möchten Sie gerne zu diesem besonderen Anlass mit einem außergewöhnlich köstlichem 3 Gänge Menü zum Preis von 25,50 € pro Person verzaubern, denn bekannterweise geht die Liebe auch durch den Magen.



### **Unser Valentinstagsmenü**



Feine Rinderconsomee  
mit Sherry und Morchelklösschen

Gefüllte Kalbsroulade mit Kräutern und Pilzen in leichter Gorgonzolarahmsauce, Blattspinat und Schupfnudeln

oder

Medaillons von Lachs und Sankt Petersfisch auf provenzalischem Gemüse in der Folie gegart dazu kleine neue Kartoffeln und Moyo Sauce

geschichtetes Bechertiramisu mit Orangen  
marinierten Amarettinis

(Zu jeder Bestellung fügen wir Baguette und Kräuterschmand hinzu)

Wir werden Ihnen alles fertig zubereiten, Sie machen es zu Hause nur noch im Ofen und siedendem Wasser heiß. Die Suppe einfach in einem Topf erhitzen. Den Hauptgang im Backofen oder die Vakuumbbeutel in einem Topf mit heißem Wasser ca. 20 Minuten aufwärmen, anschließend anrichten und genießen. . Hierzu geben wir Ihnen die detaillierte Anleitung mit.

Aufgrund der speziellen Situation müssen wir Sie bitten ,Ihre Bestellung bis Freitag den 12.02.21 bei uns aufzugeben, nur so ist es uns möglich Ihre Essenswünsche zu garantieren. Bestellen können Sie ab sofort, wie gewohnt unter folgender Telefonnummer: **06758 969391**

Die vorbestellten Speisen verpacken wir Ihnen in Behälter.  
Die Abholung Ihrer Menüs ist zwischen 11 und 17 Uhr möglich.

Falls Sie Speisen aus der a la carte Karte mit Menüs kombinieren möchten, so können wir dieses am Telefon besprechen .

Gerne bieten wir Ihnen auch einen schönen, trockenen Winzersekt zum Preis von 14,00 € zum Mitnehmen an.

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen, gelungenen Valentinstag!  
Mit freundlichen Grüßen  
Ihr Team vom Niederthäler Hof