

La Taverna
Inr Genießer-Restaurant



Gourmetkarte zum neuen Jahr

Kürbis-Orangencremesuppe

mit einem aromatischen
Bauern-Kürbiskernöl

€ 4,90

Feine, gebratene Flugentenleber

am Frühjahrs-Salatbouquet
mit einer Himbeer-Cassis-Vinaigrette

€ 6,50

Rotwild aus dem „Tiefentaler Forst“

Zartes Hirschkalb

an einer Hirschkalbssauce
mit sautierten Prinzessbohnen
Hausgemachten Butterspätzle oder Kartoffelkroketten

€ 21,90

Zarte Eismeer-Dorsch-Filets

an Safran-Limetten-Sauce
mit sautiertem Blattspinat
und
einem Süßkartoffelpüree

€ 21,90

Kleine Degustationsdesserts

Mousse au Chocolat von 70%iger zartbitterer Schokolade € 3,30

Feinfruchtige Limettenmousse mit Himbeer-Cassis Sauce € 3,30

Vanilleeis (2 Kugeln)

mit hausgemachter, warmer Schokoladensauce, etwas Sahne € 3,50

Nuß-Nougat-Praline-Eis (2 Kugeln)

an einem Zimt-Pflaumenkompott, etwas Sahne € 3,90

Hausgemachtes Tiramisu € 4,90

Candlelight-Dinner

Bitte reservieren Sie jetzt schon Ihren Tisch zum Valentinstag am 14. Februar