



EINHORN —JÜLICH— MENU ZUM VALENTINSTAG



APERITIF

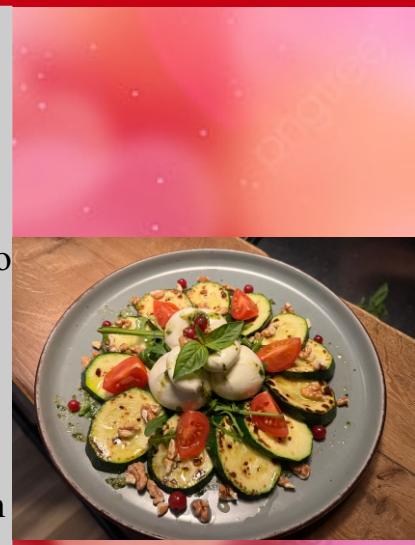
„She & Him“

für die Damen: wodka, sprite, grenadine, Beeren
für die Herren: wodka, sprite, limette, Blue Curacao

VORSPEISE

Burrata con Zucchini

Burrata auf gegrillten Zucchinischeiben,
verfeinert mit Olivenöl, Cherrytomaten, Walnüssen
Granatapfelkernen und Basilikumpesto



HAUPTSPEISE

Argentinisches Roastbeef für zwei

sous vide gegartes Rumpsteak ca. 400g
in Kräuterkruste gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln,
Grillgemüse und hausgemachte Salbei-Bacon-Sauce

oder

Fisch-Variation für zwei

gold-gelb gebratenes Doradenfilet
und gegrillte Garnelen, auf Spinat-Risotto,
dazu hausgemachte Safran-Krabben-Sauce



DESSERT

Himbeer-Cheesecake

New York Cheesecake im Glas serviert,
mit Himbeer-Topping



Für das Valentins-Menü wird
bis spätestens 12.02.2026
um Reservierung gebeten.