



# Valentinstags Menü

1 Glas Sekt

Amuse bouche

**Vorspeisen:**  
(wähle 1)

Garnelen im Brickteig gebacken mit Mango, Chilli und Blattsalat in Erdnussvinaigrette  
Gemischter Blattsalat mit gerösteten Pinienkernen und gereiftem Balsamico  
Geflügelleber Pate mit Preiselbeeren, Ruccola, Beeren und Grissini  
Vegan: Kraftbrühe von Limonenblättern mit feinen Gemüsen und Kräutern

**Hauptgänge**  
(wähle 1)

**Fleisch**

Rinderfilet Geschnetzeltes "Stroganoff" an Kräuterreis  
Gebratene Perlhuhnbrust auf cremigem Lauchgemüse mit Orange, Gnocchi und Madeiraweinsauce

**Fisch**

Seezunge mit Karpfen und Zitrone an sautiertem Blattspinat und Kartoffelpüree  
Gebratenes Lachsfilet auf cremigem Lauchgemüse mit Orange, Gnocchi und Weißweinschaumsauce  
Vegan: Soja Ragout mit Gemüsen in Currysauce dazu Kräuterreis

**Dessert**  
(wähle 1)

Schokoladenparfait mit Mango und Maracujasauce  
Apfelstrudel mit Nüssen und Caramelleis  
Creme brûlée  
Orangensalat mit getrockneten Feigen, gerösteten Mandeln und Vanilleeis  
Vegan: Orangensalat mit getrockneten Feigen, gerösteten Mandeln und veganem Vanilleeis

Petit four

**65 Euros pro Person**

Dieser Preis beinhaltet: 1 Glas Sekt/Amuse Bouche / 1 Vorspeise / 1 Hauptgericht / 1 Dessert / Petit Four

**Buchungen: +351 282 763 222 / [info@vivendamiranda.com](mailto:info@vivendamiranda.com)** (mindestens 24 Stunden im Voraus Buchungen)