



Valentinstag-Menü

14. Februar 2026

WILLKOMMENSGEPRÄNK & AMUSE-BOUCHE

VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat mit gerösteten Pinienkernen und Hausdressing

Thunfischtartar mit Avocado, Sesamöl und Salat

Krustentierschaumsuppe mit Kokosnussmilch und Curry, gebäckene Fischpraline

Knusprige Rindfleisch Kroketten an Krautsalat und Tartaresauce

Vegan: Falafel mit gemischtem Blattsalat und Avocado, Sesam-Vinaigrette

HAUPTGÄNGE

Gegrilltes Thunfischfilet mit Safranschaum auf Ratatouille und Basilikumgnocchi

Seezunge Meunière mit Zitrone und Kapern, sautiertem Spargelbrokkoli und Kartoffelpüree

Zürcher Kalbsfilet Geschnetzeltes mit Champignons, cremiger Weißweinsauce und Kartoffelrösti

Rosa gebratene Lammfilets an Portweinsauce mit sautierten Pilzen und Kartoffelgratin

Vegan: Seitan-Ragout mit Gemüsen in pikanter Erdnusssoße, Reis

NACHSPEISEN

Crème Brûlée mit Madagaskar Vanille

Affogato (Vanilleeis mit Espresso)

Windbeutel mit Pistazieneis und Toffeesoße

Tiramisu nach Art des Hauses

Vegan: Orangensalat mit getrockneten Feigen, gerösteten Mandeln und Vanilleeis

€ 69

Im Preis inbegriffen: Willkommensgepränk, Amuse Bouche, 1 Vorspeise,

1 Hauptgang, 1 Nachspeise, Petit Fours

Alle Preise sind inkl. MwSt

BUCHUNGEN

+351 282 763 222 oder info@vivendamiranda.com

Boutique Hotel Vivenda Miranda
Rua das Violetas, Porto de Mós 8600-282 Lagos
www.vivendamiranda.com


CARVOEIRO CLUBE
GROUPE