



## Das Valentinstags-Menü für zu Hause

### 1. Gang Vorspeisen zur Wahl

#### **Caprese mit Feigen**

San Marzano-Tomate, Feige, Büffelmozzarella, Basilikum

#### **Thunfisch-Sashimi Orange**

Passe Pierre, Orangengel, Fenchel

#### **Prosciutto di San Daniele**

Riesenoliven, gegrillter grüner Spargel, getrüffelter Ziegenkäse

### 2. Gang Suppe/Pasta zur Wahl

#### **Cremesüppchen vom Hokaidokürbis**

Quitte, Ingwer und Jacobsmuschel

**Trüffel-Ravioli** mit gerösteten Blumenkohlröschen

### 3. Gang Hauptgänge zur Wahl

In **Rotwein geschmorte Ochsenbacke** mit Champignons

Orangen-Chiccoree, Rote Bete-Püree

**Château Briand** (ca. 250g Rohgewicht pro Person, ab zwei Personen)

vom australischen Black Angus Beef, Pfefferjus, Trüffelbutter

Kartoffelgratin mit Comté, Ratatouille

**Gebackene Ziegenkäsetarte** mit Honig-Datteln

geröstete Topinambur und junger Spinat

**Tiger Garnelen-Curry** mit Kokos

Mango, Pak-Choi, Ofen-Süßkartoffel

### 4. Gang Desserts zur Wahl

#### **Schokoladentarte**

mit Erdbeeren und Meringue

#### **Himbeer-Quarkmousse**

mit Pistazie und Blaubeeren

Zur Abholung/Lieferung am Samstag, 13.02. oder Sonntag, 14.02. nach Absprache

Perfekt vorbereitet, die Vorspeisen und Desserts sind fertig angerichtet.

Nur noch die warmen Komponenten nach Anleitung finishen, kein Kochen, kein Braten.

Menü mit Ochsenbacke oder Garnelen-Curry Euro 75,- Menü mit Chateau Briand Euro 95,- Menü vegetarisch Euro 69,-

Bestellungen an: [welcome@falco-hamburg.de](mailto:welcome@falco-hamburg.de)