



Valentin's

Aperitif: der perfekte Start in den Abend

Sherry Dry, 5 cl	5,60 €
Sherry Medium, 5 cl	5,60 €
Martini, 5cl	5,60 €
Glas Sekt, 0,1	5,50 €
Glas Prosecco, 0,1	5,50 €
Campari mit Orangensaft	8,80 €
Hugo mit Holunderblütensirup, Sekt, Minze, Limetten, Eis	8,80 €
Black Hugo mit Cassis-Likör, Sekt, Minze, Limetten, Eis	8,80 €
Aperol Spritz	8,80 €
Sanddorn Spritz	8,80 €

Cocktails

Cuba Libre

Havana Club
Lime Juice
Coca Cola
Limetten

9,80 €

Caipirinha

Canario Cachaca
Limetten
Lime Juice
Rohrzucker

9,80 €

Tequila Sunrise

Tequila
Orangensaft
Grenadine

9,80 €





Valentin's



Vorspeisen und Tapas

- 1 **Muscheln in Knoblauch-Sahnesauce**
mit Zwiebeln, Kräutern und Parmesan-Spänen 8,70 €
- 2 **Datiles con Baicon**
Datteln im Speckmantel mit Honig ^{4.6} 7,70 €
- 3 **Muscheln „Venezianische Art“**
angeschwenkt in Tomaten-Kräuter-Knoblauchsauce ^{4.6} 8,70 €
- 4 **Gebackene Chipirones (Tintenfische)**
dazu reichen wir Aioli ^{3.4} 10,80 €
- 5 **Schafskäse aus dem Ofen**
mit Knoblauch, Paprika, Oliven und Cherry Tomaten 9,80 €
- 6 **Pimientos de Padron**
kleine frittierte Paprika aus Padron in Galicien 6,80 €
- 7 **Garnelen „Toscano“**
angeschwenkte Garnelen mit Gemüse
in fruchtiger Tomaten-Knoblauchsauce 9,80 €
- 8 **Garnelen Chili**
in Knoblauch-Chili-Olivenöl angeschwenkt 9,60 €
- Aioli mit Baguette** ^{3,4} 4,80 €

Zu unseren Tapas reichen wir Baguette.

Fragen Sie nach unserer Extrakarte auf Allergene





Valentin's

Marktfrische Salate



15 Kleiner gemischter Salat
mit Cocktail-Dressing 5,80 €

16 Großer gemischter Salat der Saison
mit Baguette und Dressing 12,00 €

17 Salatteller „Valentins“
großer Salatteller mit gebratenen Fischstreifen,
dazu reichen wir Baguette
und Cocktail-Dressing ^{1.4} 19,70 €

18 Chefs Salat
großer Salatteller mit Oliven,
Schafskäse, Hähnchenfilet, dazu
Baguette und Knoblauch-Dressing 19,70 €

19 Salat „Fruti di Mare“
großer Salatteller mit Garnelen und Muscheln,
angeschwenkt in Pesto-Olivenöl dazu
Baguette und Knoblauch-Dressing ^{4.6} 19,80 €





Valentin's

Vegetarische und Nudelgerichte

- 21 **Spaghetti in fruchtiger Tomatensauce** vegetarisch
mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan 3 15,70 €
- 22 **Penne Nudeln in Gorgonzola-Sahnesauce** vegetarisch
mit Champignons und Schalotten, garniert
mit Rucola und Parmesan 17,80 €
- 23 **Gefüllte Tortellini mit Ricotta-Spinat** vegetarisch
in Tomaten-Sahnesauce und Parmesan garniert 3 16,70 €
- 24 **Spaghetti Garnelen**
angeschwenkt in Knoblauch-Olivenöl, garniert
mit Rucola und Parmesan 3 19,70 €





Valentin's

Fleischgerichte



- 64 **Schweineschnitzel „a la Creme“**
auf Champignonrahmsauce, dazu reichen wir
Kroketten und einen gemischten Salat 17,70 €
- 65 **„Piccata Milanese“**
Schweineschnitzel in Parmesan-Eihülle gebraten,
auf Tomatenspaghetti, garniert mit Rucola und
Parmesan 3 18,60 €
- 66 **Hähnchenbrustfilet vom Grill**
auf Gorgonzolasauce mit frischen Zucchini,
Cherrytomaten und Gnocchi 18,80 €
- 67 **Enrikos Djuvecreis-Pfanne**
gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Schafskäse, getrock-
neten Tomaten auf balkanischem Djuvecreis 18,80 €
- 68 **Schweineschnitzel Mediterran**
auf Pfannen-Gemüse mit verschiedenen Kräutern,
dazu reichen wir Kartoffelrösti 18,90 €





Valentin's



Fleischgerichte

- 75 **Schweinemedallions im Speckmantel**
auf gebratenen Apfelscheiben mit Calvados-Sauce,
dazu servieren wir Kartoffelrösti und einen
gemischten Salat ^{4.7} 21,80 €
- 76 **Schweinemedallions vom Grill**
auf Champignon-Gorgonzola-Senfsauce, dazu
reichen wir gemischten Salat und Kroketten 21,80 €
- 77 **Rumpsteak „Madagaskar“ (250g)** **Premium**
angerichtet auf grünen Bohnen mit Pfeffersauce,
dazu reichen wir Bratkartoffeln 28,70 €
- 78 **Rumpsteak (250g)** **Premium**
mit angeschwenkten Champignons,
dazu servieren wir Bratkartoffeln, gemischten Salat
und Kräuterbutter 28,70 €

Qualitätsfleisch aus artgerechter Haltung





Valentin's



Fischgerichte

- 50 Duett von Rotbarsch und Seelachsfilet**
natur gebraten auf grünen Bohnen mit Senfsauce,
dazu servieren wir Bratkartoffeln 17,90 €
- 51 Rotbarschfilet „Pariser Art“**
in Eihülle gebraten auf Lauchrahmgemüse,
dazu reichen wir Salzkartoffeln 17,90 €
- 52 Schollenfilet „Müllerin Art“**
natur gebraten mit zerlassener Butter,
Salzkartoffeln und gemischten Salat 19,80 €
- 53 Piccata vom Rotbarschfilet**
in Käse-Eihülle gebraten auf Tomaten-Spaghetti,
garniert mit Rucola und frisch gehobeltem
Parmesan 4 18,80 €
- 54 Fisch-Mixteller vom Grill**
auf Rote-Beete-Stifte, Schalotten in Olivenöl ange-
schwenkt, dazu Basmati-Reis und
Pinot-Grigio-Sauce 23,80 €





Valentin's

Fischgerichte



- 55 Ganze Nordseescholle vom Grill**
ca. 550g natur gebraten mit Salzkartoffeln
mit zerlassener Butter, dazu
reichen wir einen gemischten Salat 23,70 €
- 56 Lachsfilet vom Grill**
natur gebraten auf Penne-Nudeln in Gorgonzola-
sauce, Zucchini, Cherrytomaten mit Rucola und
Parmesan garniert 24,70 €
- 57 Fischteller „a la Plancha“**
verschiedene Fischfilets, natur gebraten auf
Grill-Gemüse, dazu reichen wir
Baguette, Mojo-Rojo und Aioli ^{3,4} 22,80 €
- 58 Fischteller „Valentins“**
verschiedene Fischfilets vom Grill, natur gebraten
auf Gemüseragout in Rieslingsauce mit Muscheln
Garnelen, dazu reichen Basmati-Reis ^{3,4} 26,70 €





Valentin's



Für unsere kleinen Gäste

Fischfilet mit Salzkartoffeln und Salat	10,70 €
Chicken Nuggets mit Pommes und Salat	10,70 €
Spaghetti mit Tomatensauce	7,80 €

Dessert

Minz-Basilikum-Panna Cotta auf Waldfrucht-Kompott	8,80 €
Mousse au Chocolat mit Himbeer-Mascarpone auf Fruchtsauce	9,80 €

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 mit Süßungsmittel
- 2 mit Geschmackverstärker
- 3 Farbstoff
- 4 Konservierungstoff
- 5 Pfospat
- 6 Antioxidationsmittel
- 7 geschwärzt
- 8 kann die Aufmerksamkeit bei Kinder beeinträchtigen
- 9 enthält eine Phenylalaninquelle
- 10 koffeinhaltig

