BRASSERIE

LEONIS

LÖWEN HOTEL MONTAFON

Amuse Bouche
„Ein kleines Amuse, dass wie ein Augenzwinkern den Abend eröffnet."

Saibling | Sauerklee | Rote Beete
„Saibling, Beete und Sauerklee – ein kleiner Flirt auf dem Teller."

Falsche Jakobsmuschel (Kräutersaitling) | Schwarzer Knoblauch | Spinat
„Kräutersaitling, schwarzer Knoblauch und Spinat – ein schelmischer Bissen, der sich als Jakobsmuschel verkleidet."

Raviolo von der Schwarzwurzel | Pilzessenz
„Ein Raviolo voller Schwarzwurzel, gehüllt in Pilzessenz – ein leiser Zauber aus dem Wald."

Oder

Rosa Rehrücken | Schwarzwurzel | Wurzelspeck | Madeira
„Zarter Rehrücken, Schwarzwurzel und Wurzelspeck – ein warmer Waldmoment, von Madeira sanft umarmt."

Himbeere | Estragon | Limette
„Himbeere, Estragon und Limette – ein kleiner Wirbelwind, der Lust auf das nächste Abenteuer macht."

Rote-Liebe-Apfel | Rotwein | Schwarze Walnuss
„Rote-Liebe-Apfel, Rotwein und schwarze Walnuss – ein süßes Verführungsmanöver zum großen Finale."

Petit Fours
„Ein süßer Gruß, der zum Schluss noch einmal verspielt mit den Sinnen tanzt."

Valentins-Menü mit Rehrücken	99 Euro
Valentins-Menü mit Raviolo	93 Euro

„Unser Valentins-Menü ist wie ein leiser Tanz: kleine Flirts, Waldgeheimnisse und süße Verführungen, die sich Gang für Gang entfalten."

- Janine Wieland, Küchenchefin Brasserie Leonis-