

NOKX®

Valentine's

MENU 1

Ein Menü für zwei – zum Teilen · Genießen · Verlieben

SURF & TURF KLASSIK

Ein sanfter Beginn

CREMIGE VEGANE SÜSSKARTOFFELSUPPE verfeinert mit Möhren, frischem Ingwer und Kokosmilch
oder FEINE LACHSSUPPE mit Möhren, Kartoffeln, zartem Lachs und milden Zwiebeln

Der Höhepunkt des Abends

SURF & TURF FÜR ZWEI PERSONEN zwei saftige Rumpsteaks à 250 g, begleitet
von vier Black-Tiger-Garnelen, serviert mit knusprigen Rosmarinkartoffeln,
gegrilltem Gemüse, aromatischem Chimichurri sowie BBQ-Dip & Hot-Dip
Ein Zusammenspiel aus Feuer & Meer – kraftvoll, sinnlich und voller Genuss.

Süßer Abschluss

KLASSISCHES TIRAMISU mit feiner Mascarponecreme

MENÜPREIS PRO PERSON 64,95 €

WEINEMPFEHLUNG

Calidon 2010 – Finca Anfora · Almería · Andalusien
erdige Aromen von Thymian und Rosmarin, begleitet von feinen Noten
von Schokolade und Paprika. Am Gaumen weich, süßlich, mit subtilen
Tabaknuancen, kraftvoll, elegant und harmonisch ausbalanciert.

0,75 l | 29,90 €

NOKX®

Valentine's

MENU 3

Ein Menü für zwei – individuell · leicht · genussvoll

HIS & HERS

Vorspeise

BRUSCHETTA vier knusprige Scheiben mit frischen Tomaten und feinem Knoblauch

Suppengang

CREMIGE VEGANE SÜSSKARTOFFELSUPPE verfeinert mit Möhren, frischem Ingwer und Kokosmilch
oder FEINE LACHSSUPPE mit Möhren, Kartoffeln, zartem Lachs und milden Zwiebeln

Hauptgang

FÜR IHN: ENTRECÔTE serviert mit Rosmarinkartoffeln, Knoblauch-Kräuterbutter & BBQ-Dip & Hot-Dip
FÜR SIE: SURF & TURF SALAT gebratene Rinderstreifen, Garnelen, Blattsalat, Karotten,
Gurken, Paprika, Cocktailtomaten, rote Zwiebeln, gehobelter Parmesan und Zitronenscheibe
oder BUNTER BLATTSALAT Gurken, Tomaten, Oliven, Feta, Paprika, rote Zwiebeln und Granatapfel

Süßer Abschluss

VANILLEEIS TRIFFT ESPRESSO zwei Espresso auf cremigem Vanilleeis

MENÜPREIS PRO PERSON 54,95 €

WEINEMPFEHLUNG

Miravel – Côtes de Provence Rosé
strahlender Rosé mit fruchtigen Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Melone. Elegant,
frisch und ausgewogen – mit einem exklusiven Hauch von Hollywood im Abgang.

0,75 l | 54,90 €

NOKX®

Valentine's

MENU 2

Ein Menü für zwei – zum Teilen · Genießen · Verlieben

STEAKHOUSE DELUXE

Ein sanfter Beginn

CREMIGE VEGANE SÜSSKARTOFFELSUPPE verfeinert mit Möhren, frischem Ingwer und Kokosmilch
oder FEINE LACHSSUPPE mit Möhren, Kartoffeln, zartem Lachs und milden Zwiebeln

Der Höhepunkt des Abends

STEAKHOUSE-PLATTE FÜR ZWEI PERSONEN

Entrecôte, Hüftsteak, Rumpsteak, saftige Hähnchenbrust. Serviert mit knusprigen Rosmarinkartoffeln,
gegrilltem Gemüse, aromatischem Chimichurri, feiner Kräuterbutter sowie BBQ-Dip & Hot-Dip

Süßer Abschluss

WARMER BROWNIE mit cremigem Vanilleeis und feiner Schokoladensauce

MENÜPREIS PRO PERSON 79,95 €

WEINEMPFEHLUNG

Stone Castle Vineyard – Cabernet Sauvignon
Special Selection · 2020 · Region Kosovo · trocken
hochwertiger trockener Rotwein mit Aromen von Waldfrüchten und
reifen Trauben. Sanfte Tannine verleihen ihm Ausgewogenheit
und Tiefe – ideal zu kräftig gewürzten Fleischgerichten.

0,75 l | 64,90 €

NOKX®

Valentine's

MENU 4

Ein Menü für zwei – klassisch · elegant · zeitlos

FILET & GENUSS

Vorspeise

ZWEI KLEINE GEMISCHTE SALATE

mit Gurken, Tomaten, roter Zwiebel, Paprika und frischem Granatapfel

Hauptgang

GEGRILLTES RINDERFILET

serviert mit gegrilltem Gemüse und knusprigen Rosmarinkartoffeln,
verfeinert mit Knoblauch-Kräuterbutter sowie BBQ-Dip & Hot-Dip

Süßer Abschluss

VANILLEEIS TRIFFT ESPRESSO zwei Espresso auf cremigem Vanilleeis

MENÜPREIS PRO PERSON 44,95 €

WEINEMPFEHLUNG

Stone Castle – Merlot Selection 2016 · Region Kosovo
Aromen von dunklen exotischen Waldfrüchten, begleitet von Noten von Apfel,
Kiefer, dunkler Kirsche und Himbeeren. Ein ausgewogener, eleganter
Rotwein – in Kosovo auch als beliebter Mittagswein geschätzt.

0,75 l | 44,90 €