

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 & HER'S

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, Cocktailltomaten, 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 €