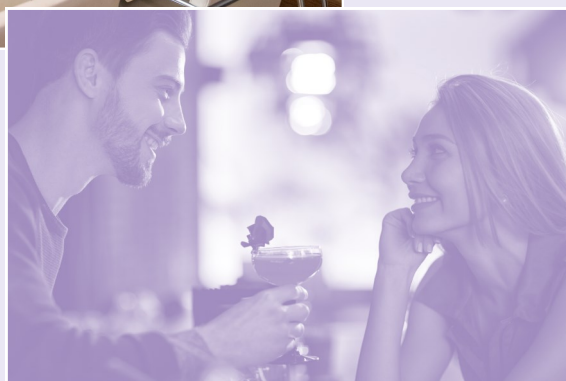
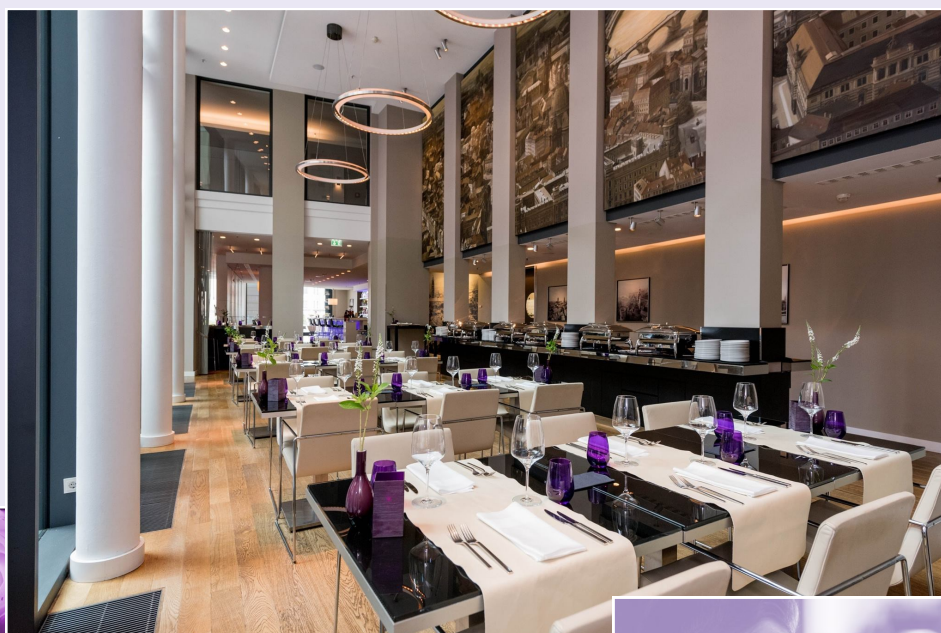


BE MY VALENTINE

VEN VALENTINSTAGS MENÜ



14. FEBRUAR 2019



BE MY VALENTINE

VEN VALENTINSTAGS MENÜ

Einleitung

Seeteufel Bäckchen | Topinambur | Erdmandel | Radieschen | Kräuter

Bella Ambrato

Martini Ambrato | Limette | Hibiskus | Tónica



Focus*

Gemüsebeet `2019`

Erbse | Karotte | Perlzwiebel | Kohlrabi | Kräuter Seitling | Krustentierespuma

Rosemarys St. Germain Cocktail

St. Germain | Zitrone | Schaumwein | Soda | Rosmarin



A & O*

Kalb Flanksteak | Hopfen | Flower Sprout | Bratkartoffel

Cuatro Estaciones

Bacardi Cuatro | Szechuan Pfeffer | Limette | Rohrzucker



Danach*

Crêpe Suzette `Ven`

Buttermilch² | Orange² | Honig

Espresso Martini

Grey Goose | Patron Café XO | Espresso

3-Gang-Menü €38* | inklusive Cocktailbegleitung (je 100ml) €56 |

4-Gang-Menü €49 | inklusive Cocktailbegleitung (je 100ml) €73 |

VEN Restaurant & Bar | Rampische Straße 9 | 01067 Dresden

inside.dresden@melia.com | Tel. 0351 79 515 0