



Valentinstags Menü

Samstag | 14. Februar

VON HERZEN DANKE SAGEN
& GEMEINSAM GENIESSEN!

Vegetarisch

Vorspeise

Süßkartoffelsuppe
Erdnüsse, Koriander & gebackener
Garnelen- **oder** Erdnussstrudel

Zwischengang für 4 Gang Menü

Büffelmozzarella
mit geröstetem Buchweizen
Wintersalate & Orangenbutter

Hauptgang

Ricotta-Ravioli
mit karamellisierten Apfelspalten
Walnüsse, Shiitake Pilze
& confierte Tomaten

Dessert

Variation von der Valrhonaschokolade
Joghurt Espuma & Maracuja-Sorbet

Weinbegleitung

Zum ersten Gang

2023er Weißweincuvée „Pas de Deux“ trocken
Chardonnay & Pinot blanc
Weingut Matthias Gaul, Pfalz

Zum zweiten Gang

2024er Rosé „Clarette“ trocken
VDP Weingut Knipser, Pfalz

Zum dritten Gang

2022er Rotweincuvée „Incognito“ trocken
VDP Weingut Philipp Kuhn, Pfalz

Zum vierten Gang

2023er Sauvignon blanc „Sweetheart“
Süßwein 7,5% Alk., Weingut Zeter, Pfalz

Menü

Vorspeise

Vitello Tonnato
Kalbfleisch rosa gebraten
mit Thunfisch-Sauce, Kapern & Shisokresse

Zwischengang für 4 Gang Menü

Confierter Lachsforellenfilet
Süßkartoffelcreme & Buttermilchdressing

Hauptgang

Rosa gebratener Kalbsrücken
mit Rotweinjus
Wilder Brokkoli & geschichtete Kartoffeln

Dessert

Joghurtmousse
Apfelragout, Crumble
& Sauerampfer Eis

3-Gang Menü 59 €
4-Gang Menü 69 €

3-Gang vegetarisch 49 €
4-Gang vegetarisch 59 €

3-Gang Weinbegleitung 16 €
4-Gang Weinbegleitung 21 €

**Die Gänge können zwischen beiden
Menüs getauscht werden!**