



# 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 Valrhonasschokolade  
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

Confiertes 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!**