



Valentins Menü

14. Februar 2026

Aperitif

Sweet Berry

Prosecco & eingemachte Waldbeeren

Valentins Menü

Amuse Bouche

*

Tatar Lachsforelle

Tatar von der gebeizten Lachsforelle & Avocado,
Zitronenmellise-Schmand, Lachs Kaviar, gebackene Kapernfrüchte

**

Essenz von der Tomate

rosa gebratene Barbarieentenbrust, Blutorange

Entrecote Double

Am Tisch tranchiert

vom Simmentaler Rind, Süßkartoffelstampf, Karotten mit Honig & Zitronen-Thymian
Sauce Bordelaise

Süßigkeiten Etageré

Creme Brûlée, Pistazien Tiramisu, Schokoladen Cheese Cake

Menüpreis pro Person à Euro 99

incl. Aperitif, Jour Gebäck & Fassbutter