

Weinempfehlungen

Vorspeise & Zwischengang

		€
2024er Sauvignon Blanc, weiß	0,15l	7,50
Weingut Seebrich	0,75l	32,80
<i>Fruchtig, mit Noten von Zitronengras, Stachelbeeren und grünem Obst, filigran mit Tiefe</i>		

Hauptgang

Wildklasse Lovely Red	0,15l	7,50
Spätburgunder, Lemberger, Acolon	0,75l	31,80
Weingut Hirsch, Baden, rot		
<i>Dunkle Beerenfrüchte, kräftiges Aroma, weich im Geschmack</i>		

Dessert

2011er Winkeler Hasensprung, Riesling Auslese, weiß	0,15l	12,00
Vollmundige Süße mit samtenem Abgang	0,75l	59,80

Die oben genannten Weine bieten wir als Weinbegleitung pauschal pro Person für 49,50 € an - inkl. Wasser und Kaffeespezialitäten zum Dessert.

Alle genannten Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Valentinstag | 14. Februar 2026

6 - Gang - Menü

Gruß aus der Küche

Zartes Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Olivenöl

Feuriges Hummerschaumsüppchen mit Blätterteighaube

Sinnliche Tagliatelle mit Trüffel und Spinat

Überraschungsgang

Liaison von Maishähnchen und Riesengarnele
Paprika-Broccoli-Gemüse, Kartoffelkuchen

Verführung in Orange
Creme Brûlée, Orangenfilets und Crumble

69,00 € pro Person

Sollten Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben
oder einem speziellen Diätplan folgen, sprechen Sie bitte unser Service Team.

Wir helfen Ihnen gerne!

