

# Weinempfehlungen

## Vorspeise & Zwischengang

		€
2024er Sauvignon Blanc, weiß	0,15l	7,50
Weingut Seebrech	0,75l	32,80

*Fruchtig, mit Noten von Zitronengras, Stachelbeeren und grünem Obst, filigran mit Tiefe*

## Hauptgang

		€
Wildklasse Lovely Red	0,15l	7,50
Spätburgunder, Lemberger, Acolon	0,75l	31,80

Weingut Hirsch, Baden, rot

*Dunkle Beerenfrüchte, kräftiges Aroma, weich im Geschmack*

## Dessert

		€
2011er Winkeler Hasensprung, Riesling Auslese, weiß	0,15l	12,00
<i>Vollmundige Süße mit samtenem Abgang</i>	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

\*\*\*

Rote Bete Carpaccio, Parmesan, Olivenöl, Rucola

\*\*\*

Sellerieschaumsüppchen

\*\*\*

Sinnliche Tagliatelle mit Trüffel und Spinat

\*\*\*

Überraschungsgang

\*\*\*

“Steak” vom Blumenkohl mit Bröselkruste, Parmesanschäumchen, wilder Brokkoli, 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!

