

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

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!

