

Menü zum Valentinstag

Winzersekt mit Rosenblütensirup
0,1 l

Galantine vom Bauerngockel
Basilikum-Frischkäsemousse
Pesto von sonnengetrockneten Tomaten

2017er Spätburgunder Weißherbst
Weingut Schäfer-Heinrich, Württemberg
0,1 l

Rosa gebratener Milchkalbsrücken
oder
Medaillons vom wild gefangenen Seeteufel
oder

Pflanzerl von Gewürz-Couscous
dazu servieren wir
Püree von Topinambur mit eigenen Chips
und Kartoffelsoufflé

2014er Spätburgunder
Weingut Vorgrimmler, Baden
0,1 l

„Liebeslust“
Weißes Schokoladenmousse im Crêpe-Mantel
Sorbet von schwarzen Johannisbeeren
Kücherl von Macadamianüssen

2015er Riesling Auslese
Weingut Christmann, Pfalz
5 cl

Menüpreis pro Person 47,00 €

Menüpreis mit Weinbegleitung pro Person 69,00 €