



RESTAURANT | LOUNGE | CATERING

live with a little spice

Valentinsmenü

14.02.-18.02.2024

Für Fisch und Fleisch Liebhaber

Tatar vom Weiderind
hausgemachtes Karottenmousse | marinierter Blattsalat

Und / oder

Cremesuppe von Zuckererbsen | gehobelter schwarzer Trüffel

Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet | aufgegossen mit Chardonnay Sekt

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak | Rotweinsöße
glasierter Radicchio | Kartoffelgratin

Hausgemachtes Vanillerahmeis
Beerenragout

3 Gang Menü 63,00 €

(Vorspeise oder Suppe | Hauptgang | Dessert)

4 Gang Menü 68,00 €

(Vorspeise oder Suppe | Sorbet | Hauptgang | Dessert)

5 Gang Menü 82,00 €

(Vorspeise | Suppe | Sorbet | Hauptgang | Dessert)

Hauptgang 38,00 €

Weinreise 15,00 €

(Vorspeise/ Suppe, Hauptgang, Dessert)



RESTAURANT | LOUNGE | CATERING

live with a little spice

Valentinsmenü

14.02.-15.02.2025

Für Gemüse Liebhaber

Gelbes und grünes Mousse von der Karotte
gebratene Kartoffeltaler | mariniertes Blattsalat

Und / oder

Cremesuppe von der Zuckererbse | gehobelter schwarzer Trüffel

Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet | aufgegossen mit Chardonnay Sekt

Hausgemachte Maultaschen mit Taleggio gefüllt | glasierter Radicchio | Sugo von
Portweifeigen | Trüffelschaum

Hausgemachtes Vanillerahmeis
Beerenragout

3 Gang Menü 56,00 €

(Vorspeise oder Suppe | Hauptgang | Dessert)

4 Gang Menü 61,00 €

(Vorspeise oder Suppe | Sorbet | Hauptgang | Dessert)

5 Gang Menü 74,00 €

(Vorspeise | Suppe | Sorbet | Hauptgang | Dessert)

Hauptgang 29,00 €

Weinreise 15,00 €

(Vorspeise/ Suppe, Hauptgang, Dessert)