

## Valentinsmenü 2023

### Champagnerempfang

*Champagne Legras et Haas Rosé Brut*

\*\*\*

Lachs-Tartar | Kakao | Kokos-Lavendel-Schaum | Chili-Artischocken-Creme | Zwergzwiebel

PNT & C.,

*Pinot Noir Rosé, trocken, 2021, Weingut Dreissigacker, Bechtheim, Rheinhessen*

\*\*\*

Petersilienwurzel-Schaumsüppchen | Weiße Schokolade | Estragon-Koriander-Öl

Südsteiermark, gelber Muskateller, trocken, 2020

*Gerhard Wohlmuth Weingut, Fresing Steiermark, Österreich*

\*\*\*

### Surf and Turf

Rinderfilet gebraten | Garnelen-Zigarillo gebacken | Morchel-Rahmsauce

Kartoffelpüree getrüffelt | Kräutersaitling | Zwergfeigen eingelegt

GG Dicker Franz, Blaufränkisch, trocken, 2015

*Weingut Burg Ravensburg, Sulzfeld, Baden*

oder

Skrei gebraten | Safranschaum | Kürbis-Parmesan-Creme

Schwarzwurzel Sous-vide gegart & in Nussbutter gebraten | Orangen-Gel

I Cedri, Sauvignon Blanc, trocken, 2018

*Renato Ratti, Langhe, Piemonte, Italien*

\*\*\*

Kaki | Zimt | Granatapfel-Purple-Curry | Tandoori | Granatapfel-Hibiskus-Eis

Bockstein Kabinett, Riesling, 2018

*Weingut Nik Weis-St. Urbans-Hof, Leiwen, Mosel*

**Menüpreis pro Person: EUR 79,00**

**optionale Weinbegleitung pro Person: EUR 34,00**

