

## Unser Valentinsmenü am 14.02.2024

### Champagnerempfang

*Champagne Irroy Brut Rosé*

\*\*\*

Tataki vom Thunfisch | Rettich-Kimchi | Wasabischaum | Daikonkresse

*Riesling Kabinett, halbtrocken, 2022, Weingut Born, Salzatal, Saale-Unstrut*

\*\*\*

Prosecco-Schaumsüppchen | Lavendelsahne | Rosenblätter

*Neuburger, trocken, 2021, Die Hopi Bauern, Gumpoldskirchen, Thermenregion, Österreich*

\*\*\*

Kalbsfilet gebraten im Kräuter-Senf-Mantel | Irish-Coffee-Jus

Cognacmayonnaise | Kräutersaitling gebraten | Kartoffel-Feldsalat-Püree

*Brolo Campofiorin, Corvina, Oseleta, Rondinella, trocken, 2018*

*Masi Agricola, Valpolicella, Gargagnago, Italien*

oder

Doradenröllchen | Krebsfarce | Rote Bete Sud | Schnittlauchöl | Erbsencreme | Kampotpfeffer

*Burrweiler Schlossgarten, Weißburgunder, trocken, 2020, Weingut Meßmer, Burrweiler, Pfalz*

oder

Safranrisotto | Ras el Hanout | Dattelmarmelade | Lakritzöl | Vanille-Cherry-Tomaten

*Burrweiler Schlossgarten, Weißburgunder, trocken, 2020, Weingut Meßmer, Burrweiler, Pfalz*

\*\*\*

Birne pochiert | Pralinencreme gesalzen | Portwein-Butter-Eis | Granatapfel

*Taylor Historical Collection II, Reserve Tawny Port, Tinta Amarela, Tinta Barocca*

*Taylor's Port, Duoro, Portugal*

**Menüpreis pro Person: EUR 84,00 (inklusive Empfang)**

**optionale Weinbegleitung pro Person: EUR 36,00**

