

## Unser Valentinsmenü am 14.02.2025

Thunfisch-Carpaccio | Kammuschel sautiert | Haselnussmayo | Wakame-Melonen-Salat | Sesam

*Standzeit, Muskateller, trocken, 2022, Weingut Meßmer, Burrweiler, Pfalz*

\*\*\*

Süßkartoffelcremesüppchen | Fetazigarre gebacken | Bündnerfleisch-Chip

*Le Grance, Sauvignon Blanc, Traminer, Chardonnay, trocken, 2018, Caparzo, Siena, Toskana, Italien*

\*\*\*

Skrei gebraten | Lachsriegel gedämpft | Schwarzwurzel glaciert | Rote Bete-Knödel | Safranschaum

*Chardonnay Special Cuvée, trocken, 2022 - Montes Alpha, Valle de Casablanca, Chile*

oder

Rinderfilet gebraten unter der Maronenkruste | Kürbiscreme | Ofenkürbis | Kräutergnocchi

*Reserva XR, Tempranillo, Graciano, trocken, 2016, Marqués de Riscal, Elciego, Rioja, Spanien*

oder

Maronengnocchi | Schwarzwurzel sautiert | Scamorza | Gartenkresse

*Chardonnay Special Cuvée, trocken 2022 - Montes Alpha, Valle de Casablanca, Chile*

\*\*\*

Schokoladenmousse | Chiliöl | Pistazieneis | Pastinakenchutney

*Oppenheimer Herrenberg „Julius“, Beerenauslese, Riesling, 2011, Weingut Manz, Weinolsheim, Rheinhessen*

**Menüpreis pro Person: EUR 85,00**

*(inklusive einem 0,1 Glas Rosé Champagner von Legras & Hass)*

**optionale Weinbegleitung pro Person: EUR 42,00**

