

UNSER VALENTINSMENÜ 2026

Tarte Tatin von der Kirschtomate

mit gebratenen Gambas, Olivenölemulsion,
gerösteten Pinienkernen und Knusperbasilikum

Label Rouge Lachsrose

Rose von hausgebeizten Schottischem Label Rouge Lachs
auf Gurken Joghurt Panna Cotta
mit Rösti Riegel und Dill-Senf-Schaum

Heidschnucken Rücken an zweierlei vom Kohlrabi

In Butter gebratenen Kohlrabi Herzen und Mousseline von geröstetem
Kohlrabi mit Kohlröschen Granatapfelperlen und
gebackenen Waldpilzgnocchi

„Käsebrod“ in Love

Geröstetes Roggenbrod Herz mit Frischkäse, hauchdünnen
frischen Radieschen, Wintertrüffel und Mimolette Flocken

Himbeere mal drei oder vier :-)

Ein Herz aus dunkler Schokolade und hausgemachtem Himbeerparfait,
Petit Four von Himbeere, Biskuit und Bayrischer Creme
und Himbeeren in verschiedenen Konsistenzen

5 Gänge 115 /Person

Weinreise 5 Gänge 50,00/Person

ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN BITTE BEI DER RESERVIERUNG GLEICH MIT ANGEBEN,
DAMIT WIR DAS MENÜ DEMENSTSPRECHEND ANPASSEN KÖNNEN.

TRADITIONELL MEDITERRAN MODERN

