



Menüs zum Valentinstag 2025

14. und 15.02.2025 18:00

Menü 1 (vegan)

Hausgemachte rote Bete Schupfnudeln
Orangengremolata / Salatbukett (vegan)

Suppe mit dreierlei Petersilie
Petersilienwurzel / Petersilienöl / Petersiliencrunch
(vegan / glutenarm)

Süßer Zwischengang (vegan / glutenarm)
Champagnersorbet / Himbeer- Chili Praline / Schokoladenerde

Gemüse Millefeullie
Weissweinschaum / Rote Bete Lack / Parisienne Kartoffeln (vegan / glutenarm)

Tarte Tatin
Boskop / Karamel / Blätterteig / Vanilleeis (vegan)

89,00

Menü 2 (Fisch)

Hausgemachte rote Bete Schupfnudeln
Orangengremolata / Salatbukett (vegan)

Suppe mit dreierlei Petersilie
Petersilienwurzel / Petersilienöl / Petersiliencrunch
(vegan / glutenarm)

Süßer Zwischengang (vegan / glutenarm)
Champagnersorbet / Himbeer- Chili Praline / Schokoladenerde

Gebratener Steinbutt
Erbsen- Minz- Kartoffelpüree / Salzzitrone

Tarte Tatin
Boskop / Karamel / Blätterteig / Vanilleeis (vegetarisch)

89,00



Menüs zum Valentinstag

Menü 3 (Steak)

Hausgemachte rote Bete Schupfnudeln
Orangengremolata / Salatbukett (vegan)

Suppe mit dreierlei Petersilie
Petersilienwurzel / Petersilienöl / Petersiliencrunch
(vegan / glutenarm)

Süßer Zwischengang (vegan / glutenarm)
Champagnersorbet / Himbeer- Chili Praline / Schokoladenerde

Rinderfiletsteak unter der Kräuterkruste
Sauce Bernaise / Polenta Herz / Baby Möhrchen / Zwiebelgel

Tarte Tatin
Boskop / Karamell / Blätterteig / Vanilleeis (vegetarisch)

89,00

Upgrade Surf and Turf
2 Landgarnelen aus Hessen zum Hauptgang 10,00

Ohne Suppe abzüglich 5,00