

Valentins Menü

am 14.02.2026



ARGENTINISCHE ROTSCHWANZGARNELE

Tomatensud | gegrillte Knoblauch Foccacia |
Avocado creme | Balsamico Kaviar | Basilikum

TRÜFFELRAVIOLI

Pecorinosauce | Parmesanchip | Trüffel Kaviar
Schalotte | Büffelmozzarella

CHAMPAGNER LAUCHCREME SÜPPCHEN

gebratene Jakobsmuschel | Crème fraîche | Crouton
Radieschen | Frühlingslauch | Kerbel

LIMETTENSORBET AUF MINZESPUMA

zum neutralisieren des Gaumens

ROSA GEBRATENES RINDERFILET

Rote Bete Steckrübenpüree | Erbsengel | Senfkaviar
La Ratte Kartoffel im Speckmantel
eingelegter Rettich & gelbe Bete | Demi Glace

PANNA COTTA VON DER MAULBEERE

karamellierte Haselnuss | Pistaziensponge | Meringue
Joghurt Eiscrème | Karamell | Zimthippe

95,-



Valentins Menü

am 14.02.2026



AMALTHÉE ZUCCHINI

Tomatensud | gegrillte Knoblauch Foccacia |
Avocado creme | Balsamico Kaviar | Basilikum

TRÜFFELRAVIOLI

Pecorinosauce | Parmesanchip | Trüffel Kaviar
Schalotte | Büffelmozzarella

CHAMPAGNER LAUCHCREME SÜPPCHEN

gebratener Kräutersaitling | Crème fraîche | Crouton
Radieschen | Frühlingslauch | Kerbel

LIMETTENSORBET AUF MINZESPUMA

zum neutralisieren des Gaumens

GEBRATENES BLUMENKOHLSTEAK

Rote Bete Steckrübenpüree | Erbsengel | Senfkaviar
La Ratte Kartoffel | eingelegter Rettich & gelbe Bete
Demi Glace

PANNA COTTA VON DER MAULBEERE

karamellierte Haselnuss | Pistaziensponge | Meringue
Joghurt Eiscrème | Karamell | Zimthippe

85,-

