



VALENTINS-MENÜ

14. Februar 2025

Aperitif

Cremant Rosé 0,1 L

Vorspeise

Selleriesüppchen

Öl von weißen Trüffeln | Rotkohl | Topinambur-Chips

Hauptgang

Tempura vom Zahmer Tanzpilz

Pastinaken-Püree | Karotten | Pflaumenjus | Pak Choi

oder

Fisch nach Fang mit Citrus-Hollandaise

Cremige Erbse | Bratkartoffel-Kichererbsen-Salat

Dessert

Amaranth Jogurttörtchen

Sauerrahmeis | Honigknusper | Passionsfrucht

3 Gänge inkl. Aperitif | 60 Euro

Reservierungen bitte per E-Mail.