

Menü zum Valentinstag



14.02.2026



Vorspeise

Carpaccio von Roter Bete

mit Apfel-Olivenöl-Emulsion, Mandeln,
Feldsalat, Ziegenfrischkäse und gerösteten Kürbiskernen | 14,80 €

Hauptgang (wahlweise)

Rosa gebratenes Kalbsfilet

im Kräuter-Gewürzmantel und Shiitake-Soja-Jus
dazu Schwarzwurzel-Apfelragout und Kartoffel-Sellerie-Püree | 34,90 €

In Nussbutter gebarter Heilbutt

mit Haselnuss-Pastinaken-Haube und Dill-Erbsensauce dazu Rote Bete Couscous,
Schwarzwurzel-Grünkohlgemüse und Zitrusöl | 32,80 €

Schwarzwurzel im Knuspermantel

mit Teriyaki-Mayonnaise, Rote-Bete-Gnocchi und frittiertem Grünkohl | 23,90 €

Dessert

Tiramisu von Mandarine und Orange

mit Schokoladen-Orangensauce und Pistazien-Panko-Crunch | 7,90 €

Menüpreis

Fleisch 53,60 € | Fisch 52,50 €

Vegetarisch 43,60 €



*Alle Gänge auch einzeln wählbar –
Änderungen vorbehalten.*

An diesem Tag nur Menü – kein a la carte!

Reservieren Sie jetzt Ihren Tisch!

