

Valentins-Menü Wasser & Erde

Modern Fine Dining · inkl. korrespondierender Weinbegleitung

APERITIF

Liebeszauber

Aperol, Vodka, Maracuja & Orange

AMUSE-BOUCHE

Gruß aus der Küche – feine Gaumenfreude

VORSPEISE & WEIN

Jakobsmuschel · Safranrisotto

Begleitet von einem eleganten *Chardonnay* mit feiner Mineralität.

ZWISCHENGANG & SEKT

Caipirinha-Sorbet

Serviert mit *Kessler* – frisch, lebendig, harmonisch.

HAUPTGANG & WEIN

Surf & Turf

Zartes Rinderfilet trifft auf saftige Garnele, serviert mit klassischer Sauce Béarnaise,
Dazu Goldene Kartoffel-Nuggets und aromatisches Wurzelgemüse.
Begleitet von einem kraftvollen *Cabernet Sauvignon*.

Vegetarische Option

Hausgemachte Saccottini, gefüllt mit aromatischem Kürbisragut, auf Salbei-Schaum & begleitet
saisonaalem Gemüse

DESSERT & WEIN

Holunder · Aubergine · Weiße Schokolade

Abgerundet mit einem aromatischen *Muskateller*.

MENÜPREISE:

4 Gänge & Aperitif
69 € pro/Person

3 Gang & Aperitif
59 € pro/Person

Optional Bieten wir eine Weinbegleitung zu jedem Gang an