



VALENTINSTAGSMENU

14. Februar 2026

VORSPEISE

Tatar von der Bachforelle

mit Pumpernickel, Landgurke, Schmand und Rosmarin-Focaccia
oder

Chickpea Tuna

mit Pumpernickel, Landgurke, Schmand, Nuri Algen und Rosmarin-Focaccia

1. ZWISCHENGANG

Spaghetti Nero in weißer Trüffelcreme

mit schwarzem Trüffel, Parmesan und lila Kartoffelchips



2. ZWISCHENGANG

Weiße Tomatenschaumsuppe mit bunten Blüten

dazu Kräuteröl, Zitronengras, Rosenwasser und Basilikumkrapfen

HAUPTGANG

Rosa gegrillte Kalbsrückenmedallions

mit Wildfanggarnelen, gebackene Polenta-Herzen, wilder Brokkoli,
geröstetes Blumenkohlpüree und Salbeischaum
oder

Rosa Filet Vegan

mit konfierter Mini-Artischocke, gebackene Polenta-Herzen, wilder Brokkoli,
geröstetes Blumenkohlpüree und Salbeischaum

DESSERT

Tonkabohnen-Crème-Brûlée

mit Weinbergpfirsich-Sorbet, karamellisiertem Popcorn und Yuzu Kaviar

Änderungen vorbehalten.

