

VALENTINSFAHRT 2026

MENÜ


Vorspeise

GETRÜFFELTE APFEL-SELLERIE-CREME ^{A (Weizen), G} 
Thymian Croutons


Hauptgang

KALBSRÜCKEN ^{G, B, C}
im Ganzen gebratener Milchkalbsrücken | Basilikum-Zitronen-Rub
Kalbsfond-Trüffeljus | Kartoffel-Gemüse Strudel | Kresse
Black Tiger Garnele

Dessert

TONKABOHNEN-MOUSSE ^{A (Weizen), G, 11} 
Pistazien | süßer Knusper | Himbeere

Vegetarische Option

RISOTTO ^{G, I} 
Rundkornreis | Parmesan | Rote Beete | Frühlingslauch

Eine Vorbestellung ist erforderlich

ALLERGENE LEGENDE

A Gluten B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch H Schalenfrüchte I Sellerie J Senf K Sesam L Schwefeldioxid-Sulfide
M Lupine N Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffmittel 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 Schwefeldioxid 6 Schwärzungsmittel
7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 Süßungsmittel 12 Phenylalaninquelle (Aspartam) 13 gewachst 14 Taurin



vegetarische Speisen



vegane Speisen