



Valentinsmenü
14.02.2026



Vorspeise

Süßkartoffel-Sellerie Suppe mit Zitronengras verfeinert dazu Kräuter Croûtons
9,90 €

Ziegenkäse mit Honig-Mandelkruste gratiniert auf
Feldsalat mit Mangodressing
13,90 €

Zucchini Blüten gefüllt mit Bulgur und mit Parmesan überbacken
14,90 €

Tunfisch Tataki mit schwarzem Sesam auf
Gurkensalat mit Soja-Mayonnaise
18,90 €

Rinder Carpaccio „Bon Bons“ mit Rucola,
Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Oliven, Kapern und Parmesan
18,90 €

Hauptgang

Saltimbocca von der Maispoularde auf
Gemüsekräuter-Risotto mit Orangen-Sherry-Jus
26,90 €

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Speckbohnen und
Maiskartoffelpüree
34,90 €

Saiblingsfilet mit Zitronen-Dill-Kartoffeln und
frischem Spinat
29,90 €

Medaillons vom Wildschwein in Altbier-Sauce
Gratin und Orangen-Spitzkohl
28,90 €

Sellerieschnitzel auf Maiskartoffelpüree
mit Petersiliensauce
21,90 €

Dessert

Orangen-Limetten-Tiramisu
12,90 €

Kokos-Panna-Cotta mit Kirschsauce
9,90 €

Schokolade-Passionsfrucht-Parfait
12,90 €

Sweet Heart für 2 Personen
Dessertvariation
11,00 € p.P

