

Valentinstag-Menü 1



Aperitif

Valentins-Aperitif (mit oder ohne Alkohol)

1. Gang

Tomatenschaumsuppe von der gelben Tomate mit gebratenem
Kabeljau

Unsere Weinempfehlung: Silvaner, Weingut Ilonka Scheuring 0,1l € 4,40

2. Gang

Roastbeef vom Reh mit Granatapfel-Portweinjus, serviert
Sellerie-Apfel-Püree

Unsere Weinempfehlung: Blaufränkisch, Weingut Reumann 0,1l € 4,50

3. Gang

Schokoladen-Soufflé mit Vanilleschaum und Zwetschgen-
Rotwein-Eis

Unsere Weinempfehlung: Gelber Muskateller – Weingut Hirtl 0,1l € 4,30

Preis p.P. € 46,00

Valentinstag-Menü 2



Aperitif

Valentins-Aperitif (mit oder ohne Alkohol)

1. Gang

Tomatenschaumsuppe von der gelben Tomate, serviert mit
gebackener Baumtomate

Unsere Weinempfehlung: Welschriesling, Weingut Hirtl 0,1l € 4,30

2. Gang

Kräutersaitling-Risotto mit Kichererbsen, süßem Gemüse,
Basilikum-Pesto

Unsere Weinempfehlung: Weißburgunder, Weingut am Stein 0,1l € 4,40

3. Gang

Schokoladen-Soufflé mit Vanilleschaum und Zwetschgen-
Rotwein-Eis

Unsere Weinempfehlung: Gelber Muskateller – Weingut Hirtl 0,1l € 4,30

Preis p.P. € 35,00

Valentinstag-Menü 3



Aperitif

Valentins-Aperitif (mit oder ohne Alkohol)

1. Gang

Tomatenschaumsuppe von der gelben Tomate mit gebratenem Kabeljau

Unsere Weinempfehlung: Silvaner, Weingut Ilonka Scheuring 0,1l € 4,40

2. Gang

Saibling in Zitronenbutter gebraten, Kartoffel-Kresse-Püree

Unsere Weinempfehlung: Tetuna Rosé, Weingut R. Goldenits 0,1l € 4,40

3. Gang

Schokoladen-Soufflé mit Vanilleschaum und Zwetschgen-Rotwein-Eis

Unsere Weinempfehlung: Gelber Muskateller – Weingut Hirtl 0,1l € 4,30

Preis p.P. € 46,00

Bei Lebensmittel-Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an

Valentinstag-Menüs 2026

