

14.02.2025  
VALENTINSTAG  
CANDLELIGHT-DINNER



*Aperitif & Gruß aus der Küche*

Red Touch – Campari, Hollunderblütensirup, Prosecco, Soda & frische Minze  
(oder alkoholfreie Alternative)

★★★

*Trilogia d'Antipasti*

Vitello rosa gebraten / Portwein-Spitzmorcheln / Mandelblätter  
Bio-Wurzelgemüse Caponata / Büffelmozzarella / Basilikumpesto  
Gelbflossen-Thunfisch Tataki mariniert mit Yuzu und Ingwer / Sesam / Yuzu-Mayo

★★★

*Hauptspeise zur Auswahl*

Riesengarnelen vom Grill / Pernod-Risotto / Sauce Bernaise  
Schwertbohnen / glasierte Karotten

Argentinisches Rinderfilet / Grand Marnier / Champignon-Brunoise  
Schwertbohnen / glasierte Karotten / Kartoffel-Trilogie Jardinière

Spaghetti "De Cecco" aus dem Bio-Berg-Parmesanlaib DOP / Trüffel-Parmesansauce /  
Perigord-Trüffel „Nero Pregiato“ (3 Gr.)

*Surf & Turf*

Riesengarnelen vom Grill / Pernod-Risotto / Sauce Bernaise &  
Argentinisches Rinderfilet / Grand Marnier / Champignon-Brunoise

★★★

*Süße Verführung*

... unseres Pâtissiers 

89 Euro p.P. inkl. Aperitif  
Auf Wunsch, zusätzlicher Perigord-Trüffel: 6 Euro pro Gramm  
Surf & Turf +10 Euro p.P.

*(Geringfügige Änderungen am Menü vorbehalten)*

Flexibler Beginn nach Wunsch zwischen 17:30 Uhr und 20:00 Uhr.  
Tischreservierungen online auf unserer Webseite über Opentable.