

14.02.2026
VALENTINSTAG
CANDLELIGHT-DINNER



Aperitif & Gruß aus der Küche

Airone Passione Amalfi – Airone Rosso Aperitivo Poli | Passionsfruchtsaft | Limoncello
(oder alkoholfreie Alternative)
&
Gebackener Artischocken-Fächer | Spicy Dip

★★★

Duetto d'Antipasti

Cantabrico-Sardellenfilets | Büffelmozzarella |
Mandelblätter | Toastbrot

Sardellen aus dem Kantabrischen Meer gelten als die besten
der Welt – mild, aromatisch und von zarter Textur.

Happy Foie Gänseleber | Amarenakirsche |
Aprikosen Chutney | Pan Brioche

Happy Foie: Die Alternative zu Foie Gras aus der natürlichen
Leber von freilaufenden, nicht zwangsgefütterten Gänzen.

★★★

Intermezzo

Geträufeltes Kartoffelpüree | Spitzmorchel | White Tiger Garnelen

Hauptspeise zur Auswahl

Steinbuttfilet | Safran | Pinienkerne
Risotto | Mangold

NZL Premium Rinderfilet "Silver Fern Farms" | Kaffee | Orange |
Balsamico-Karotten | Thymiankartoffel

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

Surf & Turf

Steinbuttfilet | Safran | Pinienkerne &
NZL Premium Rinderfilet "Silver Fern Farms" | Kaffee | Orange |

★★★

Sinnliche Verführung

♥ White | Black | Green ♥

Kokos-Tiramisu | Mousse au Chocolat | Pistazien-Crème-Brûlée

★★★

Frühbucherpreis: 99 Euro p.P. inkl. Aperitif für Reservierungen bis 09.02.2026
Auf Wunsch, zusätzlicher Perigord-Trüffel: 6 Euro pro Gramm
Surf & Turf +14 Euro p.P.

Menüpreis für Reservierungen ab 10.02.2026: 109 Euro p.P.