



Valentinstagmenü

Zum Kennenlernen:

Amuse Gueule

Das 1. Date – Gang 1

Saiblings Filet vom Hofer | Avocado | Mango | Ingwer | Sesam

17,00 €

Das Vorspiel – Gang 2

Ravioli | Hähnchen | gebratene Wildgarnele | Garnelensud | Gemüse | Koriander
als Hauptgang: 23,00 EUR

Der Höhepunkt – Gang 3 ist zur Wahl

Heimisches Reh | Rücken und Pflanzler | Steinpilzrolle | Rosenkohl | Essigzwetschge | Preiselbeer Gel
als Hauptgang: 30,00 €

oder

„Skrei“ Winterkabeljau | Ofenlauch | Buddhas Hand – Zitrusfrucht | Petersilienwurzel | Kräuter
als Hauptgang: 30,00 €

Der süße Ausklang – Gang 4

„Birne Helene“ | Birne | Valrhonasschokolade | Vanille | Eis

11,00 €

Das Betthupferl:

Petit Four

3-Gänge-Menü mit Saiblings Filet: 53,00 €

3-Gänge-Menü mit Ravioli: 56,00 €

4-Gänge-Menü 68,00 €

*Bitte teilen Sie uns mit, falls Sie irgendwelche Unverträglichkeiten haben sollten.
Unser Küchenchef wird dies dann entsprechend berücksichtigen.*