



MENÜ

AM 14.02.25 AB 18:00 UHR

Aperitif-Empfehlung

FOR 2 LOVEBIRDS

Gin | Zitrone | Himbeere | Eiweiß

12,50€

GLAS CHAMPAGNER 0,1L
VEUVE CLICQUOT

12€



Wein-Empfehlung

BLANC DE NOIR -
45 JAHRE EMSTALER HÖHE

Spätburgunder | Manz | Rheinhessen

0,1l - 5,50€ | 0,2l - 9,90€

0,5l ink. Tafelwasser - 25,00€

ROSENROT
EMSTALER HÖHE EDITION

Dornfelder und Merlot | Manz | Rheinhessen

0,1l - 5,00€ | 0,2l - 9,00€

0,5l ink. Tafelwasser - 22,50€

Digestif-Empfehlung

APRICOT BRANDY

Scheibel | Schwarzwald

2cl - 7,50€

4cl - 14,00€





MENÜ

Amuse-Gueule

TATAR VOM BIO-RIND

Schnittlauch | Wachtelei

Vorspeise

CAESARS SALAD

Sander Stubenküken | Salatherzen |
Parmesan-Dressing

Zwischengang

CEVICHE VOM SKREI

Koriander | Chili | Maracuja

Sorbet

SORBET VOM PFIRSICH

Champagner | Bronzefenchel





MENÜ

Hauptgericht

ROSA GEBRATENES FILET VOM WEIDERIND

Preiselbeer-Jus | Zwiebel | Sellerie

Petit Four

ERDBEERE UND SCHOKOLADE

Dessert

HIMBEERE & JOGHURT

Valrhona "Opalys"

Pralinen

5 HAUSGEMACHTE PRALINEN

inkl. Kaffeespezialität Ihrer Wahl

PREIS PRO PERSON

5-Gänge - 85,00€

4-Gänge (ohne Zwischengang) - 75,00€

jedes Menü inkl. Amuse-Gueule, Petit Fours &
Pralinen

