



*Romantisches Dinner
zum Valentinstag*

Dienstag, 14. Februar ab 18:00 Uhr

Menü für Zwei

1. Gang

Vorspeisenteller für Zwei:
Viererlei vegetarische Leckereien zum Teilen
mit Sauerrahm und Brot

2. Gang

Zwei kleine Sauerampfer Suppen
mit Haferwurzel Hippe

3. Gang

Zwei kleine Portionen hausgemachte Steinpilz Ravioli
mit gehobeltem Bio-Bergkäse und regionalem Rapsöl

4. Gang

Hausgemachtes Holunderblüten Sorbet mit Pinot Rosé Brut (Bio)
aufgegossen, auch alkoholfrei „See Frei“ möglich

5. Gang

Wildgoulasch mit Saltimbocca vom Reh auf Wirsing Gemüse
mit Pommes Macaire (Kartoffelplätzchen
oder

Red Snapper Filet gebraten auf Saison Gemüse
mit schwarzem Reis und Kräutersauce
oder

Kräuter Risotto mit Parmesan Chips und frittiertem Koriander

6. Gang

Bio-Käseteller für Zwei zum gemeinsamen Knuspern

7. Gang

Dessert Teller mit vier Leckereien, für zwei zum Teilen

Menüpreis für Zwei:

7-Gang-Menü € 176

5-Gang-Menü € 132

(5-Gang: Suppe *oder* warme Leckereien,
Käse *oder* Dessert,
zur gemeinsamen Entscheidung.
Das Sorbet ist immer dabei)

Weinbegleitung für Zwei:

Mit „kleinen Flaschen“ (0,375 l):

Crémant d'Alsace Brut

oder „Höhenrausch“ vom Bio-Weingut Vollmayer,
gefolgt von einer kleinen Flasche Weiß-, Rosé- oder Rotwein
aus unserem Angebot,
abschließend je ein Glas Traminer (2 x 0,1 l).
Für Zwei zu € 46,50

*Weinbegleitung
mit einem Glas zu (fast) jedem Gang,
pro Person:*

Weinbegleitung mit 5 x 0,1 l zu € 27