



Valentinsmenü 2026

Streifen von der geräucherten Entenbrust
gebackener Ziegenkäse / bunte Blattsalate / Himbeer dressing

Klare Edelfischsuppe
pochierter Zander / gebratene Flusskrebse / Miesmuscheln

Passionsfrucht-Sorbet mit Spumanti Valdo

Gebratene Maishänchenbrust
Papardelle / Tomatensoße / frisches Marktgemüse

Erdbeere trifft Schokolade
Mousse au Chocolat / Erdbeer-Sauerrahmeis / weiße Schokolade

53,50 €

Unsere Empfehlung:

Aperitif:	Martini-Spritz	6,- ⁹⁰
zur Vorspeise:	Fränkische Machart, Silvaner trocken Weingut Sommerach 0,2l a)	5,- ⁸⁰
zum Hauptgang:	Spätburgunder rose, Weingut Kilian Hunn	0,2l a) 5,- ⁹⁰
Digestif:	Edelbrand von der roten Williams-Birne Brennerei Liebl	8,- ⁵⁰