



Valentinsmenü 2026

Streifen von der geräucherten Entenbrust
gebackener Ziegenkäse / bunte Blattsalate / Himbeerdressing

Klare Edelfischsuppe
pochierter Zander / gebratene Flusskrebse / Miesmuscheln

Passionsfrucht-Sorbet mit Spumanti Valdo

Gebratene Maishänschenbrust
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