



Restaurant · Cafe & Bar

### Getränkeempfehlung

#### Grande Cuvée 1531 Brut Rosé

Crémant de Limoux AOC

0,1l

\*\*\*

#### Jean Garde Chardonnay Boschendal, Stellenbosch

Duft nach Limetten und gelben Früchten,  
darüber florale Akzente.

Am Gaumen frisch und rund, mit saftigen Aromen  
nach Pfirsich, reifer Birne und Honigmelone

0,2l

\*\*\*

#### Geisenheim Morschberg Riesling Kabinett fruchtsüß

Der Morschberg Riesling Kabinett strahlt sehr viel Frische aus.

In der Nase viel Zitrusfrucht, hauchzart Zitronenmelisse und

Mineralität. Am Gaumen viel Zitruszeste,  
grüner Apfel und ganz viel Mineralik.

Das fordernde Süß-Säure-Spiel wirkt nahezu erfrischend.

0,1l

29 €



Restaurant · Cafe & Bar

### „Liebe geht durch den Magen“

#### 4 Gang Valentinsmenü

Freitag, 14. Februar 2025

#### Vorspeisenvariation

Tatar vom Thunfisch

Hummersuppe

gratinierte Auster

Cranberry & Wasabi

\*\*\*

#### Gurken-Minz Granitée

\*\*\*

#### Surf & Turf

Kalbsfilet & Seeteufel

Miso Spitzkohl / Karotte-Ingwer /

Kartoffel & Beurre blanc

\*\*\*

#### Passionsfrucht & Schokolade

Himbeere / Chili / Gold

59 €