

## VALENTINS MENÜ 14.02.2025

Kir Royal | Granatapfel | Rosenblüten

\*\*\*

Baguette von der Bäckerei Böckeler mit hausgemachtem Aufstrich

\*\*\*

### **Optional 15 €**

3 Austern Fine De Claire | Himbeer – Schalotten Vinaigrette  
Ebanat Rosé Sekt 6,50 €

\*\*\*

Bio Chioggia Bete Carpaccio | Amalfi Zitronen Creme  
Ricotta Eis von Ziegenmilch vom „Schafraffenland“ | Granatapfel Vinaigrette  
2020er Riesling Feigenwäldchen

\*\*\*

Garnelen Tortellini  
Kardamom - Sellerie Creme | Krustentier Schaum | Weingarten Pfirsich  
2022er Chardonnay Tonerde

\*\*\*

Rosa Barbarie Enten Brust  
Kürbis Creme | Hagebutte | Geschmorter Chicorée | Rosa Pfeffer Jus  
2020er Pinot Noir Balzenberg

\*\*\*

Himbeer – Tonka Pana Cotta | Meringue | Schokoladen Trüffel | Himbeer Sorbet  
2022er Viognier \*feinherb\*

\*\*\*

### **Optional 17 €**

Käse Auswahl Jamei Kempten  
2023er Riesling Urgestein \*feinherb\* 6 €

4 GANG MENÜ 79,00 € INKL. APERITIF  
4-GANG WEINBEGLEITUNG JE 0,1 L ZU JEDEM GANG 28,00 €