

## Das Menü für den Valentinstag 2025

### Brot & Butter

kleine Auswahl an Creme- und Butter-Variationen mit  
verschiedenen Brotspezialitäten

\*\*\*\*

### Gruß aus der Küche

\*\*\*\*

### Feldsalat-Schaumsüppchen a la Creme

mit gepickelter Szechuan Birne und Gurken-Sorbet, Gorgonzola-Walnuss-Praline,  
Koriandergrün, Schmand und Basilikum-Öl

\*\*\*\*

### Geliertes Forellen-Parfait

mit Radieschen-Tatar, Sauerteig-Crumble, Buttermilch-Dashi,  
Kräutersalat und Rote-Bete-Apfel

\*\*\*\*

### Gerauchtes Schweinebäckchen im Wirsingblatt

mit Meerrettich-Beurre-Blanc, frittierten Kapern, Kalbsbries, fermentiertem Knoblauch,  
Kartoffel-Creme, Serano und Petersilien-Öl

Oder

### Geröstete Waldpilz-Taleggio Knödel

mit sautiertem Porree, Kräuter-Beurre-Blanc, lauwarmem Spitzkohl,  
Affilla Kresse und Tomaten-Flocken

\*\*\*\*

### Glasiertes Mascarpone-Mango Törtchen

mit geeister Blutorange, Schokoladen-Schnee, Mokka Baiser, Raffaello-Eis,  
Sanddorn-Gelee und Kaffee-Macaron

Menüpreis pro Person: 79,00 €