

## Valentinstag 5-Gang Menü

**Confiertes Zanderfilet | zweierlei Gurken | Buttermilch Dashi | Sonnenblumen-Mohn-Crumble | Kresse**  
*2019 Pinot Gris Roche Volcanique | Grauburgunder | Domaine Zind-Humbrecht | Elsass*

\* \* \*

**Sous Vide Kalbstafelspitz | Shimeji Pilze | Miso | Gänseschnabel Chili | Zwiebelcreme**  
*2016 Blaufränkisch Leithaberg | Weingut Heinrich | Burgenland*

**Linguine di Gragnano | Auberginen Puttanesca | Sugo von gelben San Marzano Tomaten | Pinienkerne**  
*2018 Posadero Blanco | Viura, Calagrano | Vinos Silenciosas | Rioja*

**Felsenoktopus | Calmar | Kichererbsen | Cime di Rapa | Amalfi Zitrone | Chili**  
*2020 Derthona Timorasso | Vigneti Walter Massa | Piemont*

**oder**

**Zweierlei Iberico | Gyoza | Kimchi | Süßkartoffelcreme | Kumquat | Madeira Jus**  
*2021 Planetes „Garnatxes“ | Grenache | Familia Nin Ortiz | Priorat*

**Salzkaramell Crèmeux | Calvados Apfel | Pain d’Espices Streusel**  
*2018 Passito Fior d’Arancio | Gelber Muskateller | Ca’ Lustra | Veneto*

**oder**

**Käsevariation vom Maitre Affineur Waltmann | Chutney | Pane Carasau**  
*2019 Gewürztraminer Steingrubler Grand Cru | Domaine Albert Mann | Elsass*

**5-Gang Menü: 103,00€**

**Weinbegleitung: 5-Gang: 55,00€**

**Alkoholfreie Begleitung: 5-Gang: 35,00€**

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte  
Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.