

## Valentins-Menü

Gebäck, Aufstriche, mariniertes Rohschinken

Beef-Tatar vom Steppenrind und confierte Atlantik-Garnele  
mit eingelegten Kräuterseitlingen und Wurzelbrot

*Weissburgunder Leithaberg DAC 2024 Wagentristl Großhöflein* 1/8

Cappuccino von der Pastinake mit Trüffelschaum, Kakao und  
knuspriger Blutwurst

*Neuburger Leithaberg DAC 2023 ~ Lentsch. Donnerskirchen* 1/8

Knusprig gebratenes Filet vom Wildfang-Zander  
mit eingelegten roten Rüben und Topinambur

*Grauburgunder Muschelkalk 2023 ~ Lentsch. Donnerskirchen* 1/8

Limetten Sorbet mit Prosecco

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit knusprigem Grießstrudel,  
Selleriecreme und Shiitakepilze

*Pinot Noir 2020 ~ Tremmel. Rust* 1/8

Schokoladen-Lavakuchen mit Passionsfrucht und  
Mangosorbet

*Spätlese Exquisit 2024 ~ Nittnaus. Gols* 1/16

6-Gänge-Menü

120,00

*Weinbegleitung*

40,00

Bitte beachten Sie, dass Rechnungen nur tischweise erstellt werden können. Wir bitten um Ihr Verständnis. Gerne informiert Sie unser geschultes Service-Team über die Allergene.