



## Candlelight Dinner zum Valentinstag 14. Februar 2022

### Valentinsmenü

Gebeizter Fjord-Lachs  
bunter Rettich | Vanille-Mayonnaise  
\*\*\*

Hummerschaumsüppchen  
gebratene Jakobsmuschel  
\*\*\*

Knusprige Poulardenbrust  
Trüffeljus | Petersilienwurzelcreme  
hausgemachte Gnocchi  
\*\*\*

Fichtenspitzen-Eis  
Olivenölbiskuit | Zwergorangen  
55,00€

### Weinbegleitung

Britzinger Winzersekt oder  
Secco Zéro  
\*\*\*

2019 Riesling, Kabinett, VDP Gutswein, trocken,  
Andreas Laible, Durbach  
\*\*\*

2019 Müller-Thurgau, 2020 Grauburgunder,  
Kabinett, trocken  
Gerhard Karle, Ihringen  
\*\*\*

2016 Kepos, [Grenache, Carignan, Alicante Bouschet], Costa  
Toscana IGT<sup>BIO</sup>  
Ampeleia Società Agricola Srl, Maremma  
\*\*\*

2019 Riesling, Spätlese, Zeltlinger Sonnenuhr  
süß, Markus Molitor, Bernkastel-Wehlen, Mosel

**4 Gläser à 0,11 23,50 €**

### Vegetarisches Valentinsmenü

Karamellierter Frischkäse  
Apfel | Molkebrot  
\*\*\*

Petersilienwurzelcremesuppe  
Knusperle  
\*\*\*

Hausgemachte Gnocchi  
Parmesan-Trüffel-Schaum  
Kräuterseitling  
\*\*\*

Fichtenspitzen-Eis  
Olivenölbiskuit | Zwergorangen  
55,00 €