

Valentinsmenü 2026

Aperitif und Fingerfoods

* * *

Tatar vom Reischacher Saibling
Avocado / Kartoffelrösti / Honig-Senfeis

vegetarisch:

Marinierte Karotte mit feiner Rauchnote
Avocado / Kartoffelrösti / Honig-Senfeis

* * *

Chicorée / Kürbiskern-Amaretto-Kruste /
Orangen-Beurre-Blanc

* * *

Filet vom bayerischen Wagyu
Schalotten-Portweinsoße
Kräuterrisotto / Miso-gerösteter Bio Kürbis /
Spicy Sprossen-Salat

vegetarisch:

Miso-gerösteter Bio Kürbis / Spicy Sprossen-Salat /
grünes Kräuterrisotto / Crunchy Räuchertofu

* * *

Tarte mit dunkler Schokolade / Estragon / Orange /
Hokaidoeis

Menü mit Saibling und Wagyu 68,-

Menü vegetarisch 55,-