

# Valentinstag.

## vorspeisen.

### Beef Tartare

Ofen-Pastinaken/ Trüffelmayo  
Tropeazwiebel / Wachtelei  
Öfferl-Bio-Brot  
A, C, D, G, M, L, O



### „Fischvariation“

Matjesfilet / Lachstartare / marinierter Pulpo  
Gelbe Rüben / Yuzumajo  
Bio-Sauerteig-Weizentoast  
(optional auch für 2 Personen)  
A, C, D, G, O, R

€ 20,50

### Gebackener Chicorée in der Gruyerekruste

Blutorangen / Kaki / Bittersalate  
Kräutervinaigrette  
A, C, G, L, O

## hauptspeisen.

### Variation vom Bio-Damhirsch

(aus eigener Zucht)

Ragout / rosa gebratener Rücken / Ravioli  
Berberitze / Grießknöderl  
A, C, G, O

### Gebratenes Seesaiblingsfilet

Fenchel-Orangengemüse / Baby Pak Choi  
Erdäpfelgnocchi  
A, C, D, G, L, O

€ 31,50

### Hausgemachte Erdäpfel-Taleggio-Ravioli

Spinat velouté / Perigord-Trüffel  
Grünkohl  
A, C, G, L, O

## desserts.

### Cheesecake-Törtchen

Mango-Maracujasalat  
Zitronensorbet  
A, G, O

### Schoko-Himbeer-Tartelette

Nougatmousse / Salzkaramell  
Schokocrumble  
A, C, G, O

€ 14,50

### Lauwarmer Camembert di Bufala

Oliven-Paradeiserragout / Pesto  
Salbei-Fladenbrot  
A, C, G, O



3 Gänge - Wahlmenü € 59,50