



Valentinstag 2024

APERO

Champagner „Rosé Les Rougesmonts“ Extra-Brut 1er Cru, Veuve-Fourny

KÜCHENGRUSS

ROTE BETE

Zwiebel-Krusten-Brot mit Aufstrich

VORSPEISEN

AUSTERN-TATAR | GURKE | REISCREME

2020 Muscadet „Le Clos la Carizière“ Domaine Jo landron, Loire 0,1l

SCHWARZWURZEL | SHIITAKE-TEE

2022 Aus den Dörfern weiß, Weingut Rosi Schuster, Burgenland 0,1l

WILDSCHWEIN | KAROTTE | CUMIN

2022 „SUPERNOVA“ Orange VdF, Domaine Danjou-Banessy, Roussillon 0,1l

SORBET: Grüner Apfel | Estragon

HAUPTSPEISEN

SKREI | GRÜNKOHL | KREN

2022 Sauvignon Blanc „Straden“ Weingut Neumeister, Steiermark 0,1l

oder

ENTE | ROTKRAUT | MAIS/RAZ EL HANOUT

2021 Côtes du Rhône „Le Temps est venu“ Domaine Stéphane Ogier, Rhône 0,1l

DESSERT

SCHOKOLADE | HIMBEERE

2022 CERDON Bugey Rosé „Initiale“ Demi-sec., Domaine Renardal-Fache, Bugey 0,1l